

MAIN DISH LUNCH

お好みのメインが一皿選べる
ランチセット

¥2,400

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

Main Dish

魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい
Please choose one Fish or Meat

Fish

鮫鱈と白姫海老
ムール貝のサフランクリームスープ仕立て
Anglerfish and white shrimp
with mussel saffron cream soup

or

Meat

信玄鶏もも肉の香草パン粉ロースト
ディアブルソース 焼きリゾット添え
Roasted Koshu Shingen chicken
with herbed breadcrumbs, diable sauce, and grilled risotto

or

Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)
Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

和栗のパルフェ カプチーノ仕立て
Cappuccino-style Japanese Chestnut Parfait

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

TOP LUNCH

名物のアミューズタワーと
お好みのメインをお選びいただけるショートコース

¥2,980

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

冬野菜のハニーマスタードディップクリーム
Honey mustard dip cream with winter vegetables
タスマニアサーモンマリネ 金柑のコンポートソース
Marinated Tasmanian salmon with kumquat compote sauce
冷製炙り帆立貝 トリュフヴィネグレット
Cold grilled scallop with truffle vinaigrette
菜花とモルタデッラ ゴルゴンゾーラクリーム
Rape blossom and mortadella with gorgonzola cream
柚子のクリームチーズパイ
Citron cream cheese pie
塩鱈ブランダードのカナッペ
Canapes of cod brandade
パテドカンパーニュと赤カブのピクルス
Pate de campagne and pickled red turnips
肉詰めオリーブのラビオリ包みフリット
Pasta frit of meat-stuffed olives

Main Dish

魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい
Please choose one Fish or Meat

Fish

鮫鱈と白姫海老
ムール貝のサフランクリームスープ仕立て
Anglerfish and white shrimp
with mussel saffron cream soup

or

Meat

信玄鶏もも肉の香草パン粉ロースト
ディアブルソース 焼きリゾット添え
Roasted Koshu Shingen chicken
with herbed breadcrumbs, diable sauce, and grilled risotto

or

Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)
Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

和栗のパルフェ カプチーノ仕立て
Cappuccino-style Japanese Chestnut Parfait
コーヒー or 紅茶
coffee or tea

TREE LUNCH

名物のアミューズタワーと
ダブルメインフルコース

¥4,300

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

冬野菜のハニーマスタードディップクリーム
Honey mustard dip cream with winter vegetables
タスマニアサーモンマリネ 金柑のコンポートソース
Marinated Tasmanian salmon with kumquat compote sauce
冷製炙り帆立貝 トリュフヴィネグレット
Cold grilled scallop with truffle vinaigrette
菜花とモルタデッラ ゴルゴンゾーラクリーム
Rape blossom and mortadella with gorgonzola cream
柚子のクリームチーズパイ
Citron cream cheese pie
塩鱈ブランダードのカナッペ
Canapes of cod brandade
パテドカンパーニュと赤カブのピクルス
Pate de campagne and pickled red turnips
肉詰めオリーブのラビオリ包みフリット
Pasta frit of meat-stuffed olives

Fish

鮫鱈と白姫海老
ムール貝のサフランクリームスープ仕立て
Anglerfish and white shrimp
with mussel saffron cream soup

Meat

信玄鶏もも肉の香草パン粉ロースト
ディアブルソース 焼きリゾット添え
Roasted Koshu Shingen chicken
with herbed breadcrumbs, diable sauce, and grilled risotto

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

和栗のパルフェ カプチーノ仕立て
Cappuccino-style Japanese Chestnut Parfait
コーヒー or 紅茶
coffee or tea

ANNIVERSARY LUNCH

記念日におすすめ 乾杯ドリンク付き 名物アミューズタワー
国産ブランド牛サーロインステーキとアニバーサリーデザートのコース

¥6,800

Drink

乾杯ワンドリンク

One cheers drink

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー

Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

冬野菜のハニーマスタードディップクリーム

Honey mustard dip cream with winter vegetables

タスマニアサーモンマリネ 金柑のコンポートソース

Marinated Tasmanian salmon with kumquat compote sauce

冷製炙り帆立貝 トリュフヴィネグレット

Cold grilled scallop with truffle vinaigrette

菜花とモルタデッラ ゴルゴンゾーラクリーム

Rape blossom and mortadella with gorgonzola cream

柚子のクリームチーズパイ

Citron cream cheese pie

塩鱈ブランダードのカナッペ

Canapes of cod brandade

パテドカンパーニュと赤カブのピクルス

Pate de campagne and pickled red turnips

肉詰めオリーブのラビオリ包みフリット

Pasta frit of meat-stuffed olives

Fish

鮫鱈と白姫海老

ムール貝のサフランクリームスープ仕立て

Anglerfish and white shrimp

with mussel saffron cream soup

Meat

国産ブランド牛のサーロインステーキ

Domestic brand beef sirloin steak

Anniversary Dessert Plate & Cafe

アニバーサリープレート

(ご希望のメッセージを添えてご用意いたします)

Anniversary assorted dessert

(We can add a message on the dessert plate)

コーヒー or 紅茶

coffee or tea