

【3月からの土日祝】

## 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

¥3,480

### Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
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

菜花とアンディーブ ツナディップクリーム  
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ  
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリーヌ  
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート  
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ  
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ  
Salami sausage pizetta

スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ  
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース  
Cod frit with tartar sauce

### 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

タスマニアサーモンのグリル  
ノイリーソース 早春の豆野菜添え  
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce  
and early spring beans vegetables

or

#### Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト  
ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え  
Roasted Koshu Shingen Chicken  
scented with rosemary and potato fondant

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

苺ティラミスのパルフェ仕立て  
Strawberry Tiramisu-style 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

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
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

菜花とアンディーブ ツナディップクリーム  
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ  
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリーヌ  
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート  
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ  
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ  
Salami sausage pizetta

スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ  
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース  
Cod frit with tartar sauce

## 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

タスマニアサーモンのグリル  
ノイリーソース 早春の豆野菜添え  
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce  
and early spring beans vegetables

or

### Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト  
ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え  
Roasted Koshu Shingen Chicken  
scented with rosemary and potato fondant

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

苺ティラミスのパルフェ仕立て  
Strawberry Tiramisu-style parfait

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea

【3月からの土日祝】

## 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

¥4,600

### Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
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

菜花とアンディープ ツナディップクリーム  
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ  
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリヌ  
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート  
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ  
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ  
Salami sausage pizzetta

スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ  
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース  
Cod frit with tartar sauce

### Fish

タスマニアサーモンのグリル  
ノイリーソース 早春の豆野菜添え  
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce  
and early spring beans vegetables

### Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト  
ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え  
Roasted Koshu Shingen Chicken  
scented with rosemary and potato fondant

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

苺ティラミスのパルフェ仕立て  
Strawberry Tiramisu-style 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

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
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

菜花とアンディープ ツナディップクリーム  
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ  
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリヌ  
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート  
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ  
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ  
Salami sausage pizzetta

スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ  
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース  
Cod frit with tartar sauce

## Fish

タスマニアサーモンのグリル  
ノイリーソース 早春の豆野菜添え  
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce  
and early spring beans vegetables

## Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト  
ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え  
Roasted Koshu Shingen Chicken  
scented with rosemary and potato fondant

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

苺ティラミスのパルフェ仕立て  
Strawberry Tiramisu-style 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カース

¥6,800

## Drink

---

乾杯ワンドリンク  
One cheers drink

## Salad & Bread

---

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
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

---

菜花とアンディーブ ツナディップクリーム  
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ  
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリーヌ  
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート  
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ  
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ  
Salami sausage pizetta

スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ  
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース  
Cod frit with tartar sauce

## Fish

---

タスマニアサーモンのグリル  
ノイリーソース 早春の豆野菜添え  
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce  
and early spring beans vegetables

## 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