

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

春野菜の冷製バーニャカウダ
Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ
Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ
Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ
Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ
Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティーニ
Croستini with fava beans and sakura shrip

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風
Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ
Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

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

サワラのポワレ

バルサミソース

Spanish mackerel poele

Balsamic sauce

or

Meat

甲州信玄鶏のソテー

柚子胡椒ソース

Roasted Koshu Shingen Chicken

Yuzu pepper sauce

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

苺のパルフェ フランボワーズソース

Strawberry parfait framboise sauce

コーヒー or 紅茶

coffee or tea

【平日限定】

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

春野菜の冷製バーニャカウダ
Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ
Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ
Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ
Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ
Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティニーニ
Crostitini with fava beans and sakura shrimp

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風
Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ
Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

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

サワラのポワレ

バルサミソース

Spanish mackerel poele

Balsamic sauce

or

Meat

甲州信玄鶏のソテー

柚子胡椒ソース

Roasted Koshu Shingen Chicken

Yuzu pepper sauce

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

苺のパルフェ フランボワーズソース

Strawberry parfait framboise sauce

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

¥4,600

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

春野菜の冷製バーニャカウダ
Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ
Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ
Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ
Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ
Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティーニ
Croستini with fava beans and sakura shrimp

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風
Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ
Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

Fish

サワラのポワレ
バルサミソース
Spanish mackerel poele
Balsamic sauce

Meat

甲州信玄鶏のソテー
柚子胡椒ソース
Roasted Koshu Shingen Chicken
Yuzu pepper sauce

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

苺のパルフェ フランボワーズソース
Strawberry parfait framboise sauce

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

【平日限定】

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

春野菜の冷製バーニャカウダ
Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ
Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ
Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ
Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ
Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティーニ
Crostitini with fava beans and sakura shrimp

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風
Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ
Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

Fish

サワラのポワレ
バルサミソース
Spanish mackerel poele
Balsamic sauce

Meat

甲州信玄鶏のソテー
柚子胡椒ソース
Roasted Koshu Shingen Chicken
Yuzu pepper sauce

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

苺のパルフェ フランボワーズソース
Strawberry parfait framboise sauce

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

春野菜の冷製バーニャカウダ

Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ

Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ

Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ

Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ

Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティーニ

Crostini with fava beans and sakura shrimp

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風

Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ

Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

Fish

サワラのポワレ

Balsamic sauce

Spanish mackerel poele

Balsamic sauce

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