

# LUNCH

3皿  
コース

¥3,700 [税込 ¥4,070]

4皿  
コース

¥4,800 [税込 ¥5,280]

前菜・パスタ・メイン・デザートから  
お好きな料理をご自由にお選びくださいませ。(パン&食後のカフェ付き)

※同じカテゴリからでも複数お選びいただけます

前  
菜

今月の  
おすすめ



ワカサギとあんぼ柿のフリット 飴色玉ねぎとペコリーノロマーノ

マッシュルームと舞茸のスープ 温度卵とパルミジャーノレッジャーノ

葉野菜とじゃが芋 生ハム アンディーブのサラダ クルミとゴルゴンゾーラのソース

イカと赤エビのセビーチェ 唐辛子と豆乳のクリーム

ノルウェーサーモンのマリネ 根セロリのクリームと野菜 ディルのオイル

自家製パテとシャルキュトリーの盛り合わせ

パ  
ス  
タ

今月の  
おすすめ



ヤリイカと蒟蒻風味のタブナードのスパゲッティーニ

ツブ貝と九条ネギのスパゲッティーニ 黄柚子の香り

トリッパと芽キャベツのトマトソース スパゲッティーニ

ほうれん草とナスのラザニア

メ  
イ  
ン

今月の  
おすすめ



マダラのフリットとバッカラマンテカート マデラソースとデュカ

マダイのポワレ 菊芋のローストポテトとハーブのサラダ

オリヴィアポークのロースト アサリとキノア 黒ニンニクのバーニャソース

仔羊のポルペッティ フランス産ポルチーニ茸と秋ナスのクリームソース

鶏胸肉のロースト カボチャとゴルゴンゾーラソース ナッツのキャラメリゼ

牛肩ロースのタリアータ アンチョビバターとパルサミコ風味のサラダ [+800]

デ  
ザ  
ー  
ト

今月の  
おすすめ



ほうじ茶とショコラのサンマルク 金柑のジェラート

キャラメルとスパイスのパルフェ 杏仁のジェラート

イチゴと酒粕のジェラート バジルの香り

抹茶のティラミス 濃縮牛乳のジェラート