

Chef's Lunch

“シェフズランチ”

お一人様 12,000 円 (消費税・サービス料込)
12,000 JPY (The price includes tax and service charge)

お食事の内容は
シェフ高橋のお任せで
ご用意いたします。

All the dishes are
the Chef Takahashi's choice.

Enjoy the today's
special lunch course.



“ミクニランチ”

3/7～5/6

5,500 円 (消費税・サービス料込)
5,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

蕪のヴェルーテ
Turnip velouté

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ
Salad of smoked eel and lentil

本日の鮮魚
Fish of the day

仔羊のロティ
Roasted lamb

または / or

北海道産牛フィレ肉のポワレ
Pan-fried Hokkaido beef tenderloin
追加 2,800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします
Additional charge 2,800 JPY (The price includes tax and service charge)

イチゴとリコッタチーズのヴェリーヌ
Verrine of strawberry and ricotta cheese

コーヒー・小菓子
Coffee and mignardises

~~~~~

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます  
*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market*  
*The price includes service charge*

# “平日限定レディースランチ”

4/1～4/26

5月1日以降につきましては、決まり次第HPに掲載させていただきます。

3,800円 (消費税・サービス料込)  
3,800JPY (The price includes tax and service charge)

食前酒  
*Aperitif*

アミューズブーシュ  
*Amuse bouche*

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ  
*Salad of smoked eel and lentil*

蕪のヴェルーテ  
*Turnip velouté*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

または / *or*

北海道産豚バラのブレゼ  
*Blaze of Hokkaido pork belly*

イチゴとリコッタチーズのヴェリーヌ  
*Verrine of strawberry and ricotta cheese*

または / *or*

柑橘とムース オ ショコラ  
*Citrus and mousse au chocolat*

コーヒー・小菓子  
*Coffee and mignardises*

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます  
*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market*  
*The price includes service charge*