LUNCH

Seasonal lunch set

季節のランチセット

Stewed seafood Brittany style
オマール海老と魚介のコトリアード 3,000

Steamed rice with beef steak and kuramochi farm egg
ビーフステーキとくらもち農園の平飼い卵のココットご飯 2,800

Monthly | Lunch Set

月替わり | ランチセット

Salad
サラダ 2,280

● Salad ● Bread ● Soup
+ Standard coffee or Tea

● サラダ ● ブレッド ● 本日のスープ
+ スタンダードコーヒー または 紅茶

A Garlic shrimp Cobb salad with lemon dressing
ガーリックシュリンプのコブサラダ レモンドレッシング

B Iberian ham and stracciatella cheese salad with white balsamic dressing
生ハムとストラチャテッラチーズのサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング

Pasta
パスタ 2,280

● Pasta ● Small salad ● Soup
+ Standard coffee or Tea

● パスタ ● スモールサラダ ● 本日のスープ
+ スタンダードコーヒー または 紅茶

A Linguine with tomato sauce shrimp and zucchini
リングイネ、エビとズッキーニのトマトソース

B Spaghettoni Carbonara
スパゲットーニ、カルボナーラ

C Conchiglie with basil paste and seasonal vegetables
コンキリエ、季節野菜のジェノベーゼ

Main
メイン 2,700

● Main ● Bread ● Soup
+ Standard coffee or Tea

● メイン ● ブレッド ● 本日のスープ
+ スタンダードコーヒー または 紅茶

A Grilled pork with porcini cream sauce
塩麹でマリネした三元豚のグリル ポルチーニ茸のクリームソース

B Pan fried spanish mackerel with sesame flavor white wine sauce
サワラのポワレ ゴマ風味の白ワインソース

+500

You can choose a dessert for extra 500yen.

+500円で
お好きなデザートを
おひとつお選びいただけます。

A Tiramisu
ティラミス

B Monthly Chiffon Cake
今月の
シフォンケーキ

C New York Cheese Cake
ニューヨーク
チーズケーキ

- Prices include tax. 15% service fee. - Please pay your server at the table. - 料金は、税込みです。別途サービス料15%を頂戴いたします。-お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

HOLIDAY LUNCH

Monthly | Lunch Set

月替わり | ランチセット

Limited time offer | Seasonal lunch set

期間限定 | 季節のランチセット

Stewed seafood Brittany style
オマール海老と魚介のコトリアード 3,280

Steamed rice with beef steak and kuramochi farm egg
ビーフステーキとくらもち農園の平飼い卵のココットご飯 3,000

Salad
サラダ 2,500

● Salad ● Bread ● Soup
● サラダ ● ブレッド ● 本日のスープ

A Garlic shrimp Cobb salad with lemon dressing
ガーリックシュリンプのコブサラダ レモンドレッシング

B Iberian ham and stracciatella cheese salad with white balsamic dressing
生ハムとストラチャテッラチーズのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

Pasta
パスタ 2,600

● Pasta ● Small salad ● Soup
● パスタ ● スモールサラダ ● 本日のスープ

A Linguine with tomato sauce shrimp and zucchini
リングイネ、エビとズッキーニのトマトソース

B Spaghettoni Carbonara
スパゲットーニ、カルボナーラ

C Conchiglie with basil paste and seasonal vegetables
コンキリエ、季節野菜のジェノベーゼ

Main
メイン 2,800

● Main ● Bread ● Soup
● メイン ● ブレッド ● 本日のスープ

A Grilled pork with porcini cream sauce
塩麹でマリネした三元豚のグリル ポルチーニ茸のクリームソース

B Pan fried spanish mackerel with sesame flavor white wine sauce
サワラのポワレ ゴマ風味の白ワインソース

+500

You can choose a dessert for extra 500yen.

+500円で
お好きなデザートを
おひとつお選びいただけます。

A Tiramisu
ティラミス

B Monthly Chiffon Cake
今月のシフォンケーキ

C New York Cheese Cake
ニューヨーク チーズケーキ

+500

You can choose a Blend Coffee or Tea for extra 500yen.

+500円で、ブレンドコーヒーか紅茶をお選びいただけます。

- Prices include tax. 15% service fee. - Please pay your server at the table. - 料金は、税込みです。別途サービス料15%を頂戴いたします。-お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

LUNCH

Monthly | Lunch Course

月替わり | ランチコース

Prix fixe DX
プリフィックス デラックス　3,600

● Appetizer ● Soup ● Main ● Dessert + Standard coffee or Tea

●前菜●スープ●メイン●デザート + スタンダードコーヒー または 紅茶

APPETIZER

A Today's Organic Vegetables From Taka Farm
石川県 高農園より本日の有機野菜の前菜

B Pate de Campagne
パテ ド カンパーニュ

SOUP

Today's Soup
本日のスープ

MAIN

A Grilled pork with porcini cream sauce
塩麹でマリネした三元豚のグリル ポルチーニ茸のクリームソース

B Pan fried spanish mackerel with sesame flavor white wine sauce
サワラのポワレ ゴマ風味の白ワインソース

+800

C Grilled Beef sirloin
牛サーロインのグリル

DESSERT

A Tiramisu
ティラミス

B Monthly Chiffon Cake
今月のシフォンケーキ

C New York Cheese Cake
ニューヨーク チーズケーキ

Chef's recommendation Zelkova
シェフのおすすめ 欅(けやき)コース　4,800

● Appetizer ● Soup ● Fish ● Meat ● Dessert + Standard coffee or Tea

●前菜●スープ●魚●肉●デザート + スタンダードコーヒー または 紅茶

APPETIZER

A Today's Organic Vegetables From Taka Farm
石川県 高農園より本日の有機野菜の前菜

B Pate de Campagne
パテ ド カンパーニュ

SOUP

Today's Soup
本日のスープ

FISH

Today's Fish
本日の魚

MEAT

A Grilled pork with porcini cream sauce
塩麹でマリネした三元豚のグリル ポルチーニ茸のクリームソース

+800

B Grilled Beef sirloin
牛サーロインのグリル

DESSERT

A Tiramisu
ティラミス

B Monthly Chiffon Cake
今月のシフォンケーキ

C New York Cheese Cake
ニューヨーク チーズケーキ

- Prices include tax. 15% service fee. - Please pay your server at the table.　- 料金は、税込みです。別途サービス料15%を頂戴いたします。-お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。