

Prefixed Lunch Menu







プリフィックスランチメニュー

Please Choose One Menu Each

※1品ずつお選び下さい





Appetizer

アペタイザー

- Minced Beef Meat and Summer Vegetables Cake Sale with Sour Cream
牛挽肉と初夏の野菜のケーキサレ サワークリーム添え   
- Appetizer of the Day, Three Kinds ★
本日の前菜 3種盛り合わせ
- Smoked Salmon and Spinach Quiche with Mint Genovese
スモークサーモンとほうれん草のキッシュ ミントのジェノベーゼ   

Soup

スープ




- Saffron Minestrone
サフラン ミネストローネ  
- Red Bell Pepper and Tomato Potage
赤ピーマンとトマトのポターージュ  

Main Dish

メインディッシュ

- * Grilled Beef Sirloin with Red Wine Sauce
牛サーロインのグリル 赤ワインソース  
+¥1,200
- * Grilled Lobster and Scallop with Butter Sauce
オマール海老とホタテ貝柱のグリル ブールブランソース 
+¥1,200
- Grilled "Higo Umaka Akadori" breast
with Chimichuri mustard
肥後のうまか赤鶏むね肉のグリル チミチュリマスタード
- Grilled John Dory with Aonori Vin Blan Sauce
マトウダイのグリル 青のりヴァンブランソース 
- Grilled Lamb Berg with Chasseur Sauce
ラムバーグのグリル シャスールソース   
- Sea Food Frit with Escargot Butter Sauce
魚介のフリット エスカルゴバターソース   
- Meat of the Day ★
本日の肉料理
- Grilled Albacore Tuna with Vierge Sause
ビンチョウマグロのグリル ヴェルジュソース 

Additional

- Japanese Omelette Rice with White and Black Truffle Sauce
締めのおムライス トリュフソース 白または黒   
+¥1,200

Dessert

デザート

- お好きなデザートをbuffetより ★

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Weekdays / 平日 ¥6,000

Weekends, Holidays / 土日・祝祭日 ¥7,000

※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about allergy

      
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに
Eggs Milk Wheat Buckwheat Peanut Shrimp Crab