

# Weekday lunch

11:30~15:00 (L.O.14:00)

## COURSE / STANDARD

4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + cafe

\*Please select one item from below  
お好みの料理を1品ずつお選びください



### Appetizer

Grilled octopus with Marinaded vegetables genovese sauce  
真だこのグリル  
野菜のジェノベーゼマリネ

Yellowtail carpaccio with kumquat Ravigote salmoriglio sauce  
カボスプリのカルパッチョ 金柑とサルモリッリョソース

サルモリッリョソース...アンチョビとオレガノのソース

Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck  
ブッラータチーズと生ハムのビスマルク風サラダ

### Main Dish

Sauteed Spanish mackerel with Chinese yam  
white wine and flying fish roe sauce  
寒鰯のソテー 長いもの磯部焼 白ワインととびっこのソース

Chicken fricassee with homemade yuzu citrus chili paste  
骨付き鶏もも肉のフリカッセ 自家製ゆず胡椒

Grilled Japanese black beef  
国産黒毛和牛のグリル  
季節野菜と古代 (+¥1,320)  
古代...1000年前の地から採れるエジプト

### Dessert

Tarte Fromage  
トルタフロマージュ

Crème Brûlée  
クレームブリュレ

Chestnut and Chocolate Mousse  
栗とチョコレートのムース

Shine Muscat Vacherin  
シャインマスカットのヴァシュラン (+¥330)

## Special Recommend



シェフスペシャリティ 500

「ホタテのソテー マッシュルームの泡 金木犀の香り」

を +¥500 で一皿で追加頂けます。

※You can also choose one more extra dish +500yen before your main dish

Sauteed Scallops Mushroom foam with fragrant orange colored olive

旨味たっぷりのホタテ貝を、この季節ならではの味付けに。  
ホタテの魅力をお楽しみいただけます。

## EXPRESS PLATE / Saladas



ルッコラと生ハムのインサラータ  
Arugula, Prosciutto and Parmigiano cheese Salad  
ルッコラ プロシュート パルミジャーノ

Served with Soup and Bread

サラダプレートにはスープとパンが付いています。  
(+¥770 でデザートメニューより1品、コーヒー付)

1,980

## Pasta



Porcini mushrooms Ravioli with Lamb ragu sauce  
ポルチーニのラビオリ 仔羊のラグーソース

2,200

Snow crab tomato cream pasta Linguine  
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ

2,475

Served with Soup and Bread

パスタプレートにはスープとパンが付いています。  
(+¥770 でデザートメニューより1品、コーヒー付)

# GENTLE

Dining & Sushi Bar

All Price are subject to 10% service charge.  
上記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。

# Weekend lunch

11:00~15:00 (L.O.14:00)

## COURSE / STANDARD

4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + cafe

\*Please select one item from below  
お好みの料理を1品ずつお選びください



### Appetizer

- Grilled octopus with Marinated vegetables genovese sauce  
真だこのグリル  
野菜のジェノベーゼマリネ
- Yellowtail carpaccio with kumquat Ravigote salmoriglio sauce  
カボスプリのカルパッチョ 金柑とサルモリッリョソース  
サルモリッリョソース…アンチョビとオレガノのソース
- Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck  
ブッラータチーズと生ハムのピスマルク風サラダ

### Main Dish

- Sauteed Spanish mackerel with Chinese yam  
white wine and flying fish roe sauce  
寒鰯のソテー 長いもの磯部焼 白ワインととびっこのソース
- Chicken fricassee with homemade yuzu citrus chili paste  
骨付き鶏もも肉のフリカッセ 自家製ゆず胡椒
- Grilled Japanese black beef  
国産黒毛和牛のグリル  
季節野菜と古代 (+¥1,320)  
古代…1000年前の地から採れるエジプト

### Dessert

- Tarte Fromage  
トルタフロマージュ
- Crème Brûlée  
クレームブリュレ
- Chestnut and Chocolate Mousse  
栗とチョコレートのムース
- Shine Muscat Vacherin  
シャインマスカットのヴァシュラン (+¥330)

## Special Recommend



シェフスペシャリティ 500  
「ホタテのソテー マッシュルームの泡 金木犀の香り」  
を +¥500 で一皿で追加頂けます。  
※You can also choose one more extra dish +500yen before your main dish  
Sauteed Scallops Mushroom foam with fragrant orange colored olive  
旨味たっぷりのホタテ貝を、この季節ならではの味付けに。  
ホタテの魅力をあますところなくお楽しみいただけます。

## EXPRESS PLATE / Saladas

ルッコラと生ハムのインサラータ 1,980  
Arugula, Prosciutto and Parmigiano cheese Salad  
ルッコラ プロシュート パルミジャーノ

※Served with Soup and Bread  
サラダプレートにはスープとパンが付いています。  
(+¥770 でデザートメニューより1品、コーヒー付)



## A LA CARTE

Baguette 418  
バケツ

Porcini mushrooms Ravioli with Lamb ragu sauce 2,200  
ポルチーニのラビオリ 仔羊のラグーソース

Snow crab tomato cream Linguine 2,475  
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ

Sauteed Spanish mackerel with Chinese yam 2,420  
white wine and flying fish roe sauce  
寒鰯のソテー 長いもの磯部焼 白ワインととびっこのソース

Grilled Japanese black beef 3,630  
国産黒毛和牛のグリル  
季節野菜と古代塩

T-bone Steak 6,490  
アメリカ産 T ボーンステーキ (550g)





# Weekday lunch

## COURSE / STANDARD

4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + cafe

\*Please select one item from below  
お好みの料理を1品ずつお選びください



### Appetizer

Grilled octopus with Marinated vegetables genovese sauce  
真だこのグリル  
野菜のジェノベーゼマリネ

Yellowtail carpaccio with kumquat Ravigote salmoriglio sauce  
カボスプリのカルパッチョ 金柑とサルモリッリョソース

サルモリッリョソース…アンチョビとオレガノのソース

Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck  
ブッラータチーズと生ハムのビスマルク風サラダ

### Main Dish

Sauteed Spanish mackerel with Chinese yam  
white wine and flying fish roe sauce  
寒鰯のソテー 長いもの磯部焼 白ワインととびっこのソース

Chicken fricassee with homemade yuzu citrus chili paste  
骨付き鶏もも肉のフリカッセ 自家製ゆず胡椒

Grilled Japanese black beef  
国産黒毛和牛のグリル  
季節野菜と古代 (+¥1,320)  
古代...1000年前の地から採れるエジプト

### Dessert

Tarte Fromage  
トルタフロマージュ

Crème Brûlée  
クレームブリュレ

Chestnut and Chocolate Mousse  
栗とチョコレートのムース

Shine Muscat Vacherin  
シャインマスカットのヴァシュラン (+¥330)

## Special Recommend



シェフスベシャリティ 500

「ホタテのソテー マッシュルームの泡 金木犀の香り」

を +¥500 で一皿ご追加頂けます。

※You can also choose one more extra dish +500yen before your main dish

Sauteed Scallops Mushroom foam with fragrant orange colored olive

旨味たっぷりのホタテ貝を、この季節ならではの味付けに。  
ホタテの魅力をあますところなくお楽しみいただけます。

## EXPRESS PLATE / Saladas



ルッコラと生ハムのインサラータ  
Arugula, Prosciutto and Parmigiano cheese Salad  
ルッコラ プロシュート パルミジャーノ

Served with Soup and Bread

サラダプレートにはスープとパンが付いています。  
(+¥770 でデザートメニューより1品、コーヒー付)

1,980

## Pasta



Porcini mushrooms Ravioli with Lamb ragu sauce  
ポルチーニのラビオリ 仔羊のラグーソース

2,200

Snow crab tomato cream pasta Linguine  
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ

2,475

Served with Soup and Bread

パスタプレートにはスープとパンが付いています。  
(+¥770 でデザートメニューより1品、コーヒー付)

# GENTLE

Dining & Sushi Bar

All Price are subject to 10% service charge.  
上記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。

# Weekend lunch

## COURSE / STANDARD

4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + cafe

\*Please select one item from below  
お好みの料理を1品ずつお選びください



### Appetizer

- Grilled octopus with Marinated vegetables genovese sauce  
真だこのグリル  
野菜のジェノベーゼマリネ
- Yellowtail carpaccio with kumquat Ravigote salmoriglio sauce  
カボスプリのカルパッチョ 金柑とサルモリッリョソース  
サルモリッリョソース…アンチョビとオレガノのソース
- Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck  
ブルータチーズと生ハムのビスマルク風サラダ

### Main Dish

- Sauteed Spanish mackerel with Chinese yam  
white wine and flying fish roe sauce  
寒鯖のソテー 長いもの磯部焼 白ワインととびっこのソース
- Chicken fricassee with homemade yuzu citrus chili paste  
骨付き鶏もも肉のフリカッセ 自家製ゆず胡椒
- Grilled Japanese black beef  
国産黒毛和牛のグリル  
季節野菜と古代 (+¥1,320)  
古代…1000年前の地から採れるエジプト

### Dessert

- Tarte Fromage  
トルタフロマージュ
- Crème Brûlée  
クレームブリュレ
- Chestnut and Chocolate Mousse  
栗とチョコレートのムース
- Shine Muscat Vacherin  
シャインマスカットのヴァシュラン (+¥330)

## Special Recommend



- シェフスペシャリティ 500
- 「ホタテのソテー マッシュルームの泡 金木犀の香り」
- を +¥500 で一皿ご追加頂けます。
- ※You can also choose one more extra dish +500yen before your main dish
- Sauteed Scallops Mushroom foam with fragrant orange colored olive
- 旨味たっぷりのホタテ貝を、この季節ならではの味付けに。  
ホタテの魅力をあますところなくお楽しみいただけます。

## EXPRESS PLATE / Saladas

- ルッコラと生ハムのインサラータ 1,980  
Arugula, Prosciutto and Parmigiano cheese Salad  
ルッコラ プロシュート パルミジャーノ

※Served with Soup and Bread  
サラダプレートにはスープとパンが付いています。  
(\*¥770 でデザートメニューより1品、コーヒー付)



## A LA CARTE

- Baguette 418  
バケット



- Porcini mushrooms Ravioli with Lamb ragu sauce 2,200  
ポルチーニのラビオリ 仔羊のラグーソース
- Snow crab tomato cream Linguine 2,475  
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ
- Sauteed Spanish mackerel with Chinese yam 2,420  
white wine and flying fish roe sauce  
寒鯖のソテー 長いもの磯部焼 白ワインととびっこのソース
- Grilled Japanese black beef 3,630  
国産黒毛和牛のグリル  
季節野菜と古代塩
- T-bone Steak 6,490  
アメリカ産T ボーンステーキ (550g)

All Price are subject to 10% service charge.  
上記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。