

# Weekday lunch

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

## COURSE / STANDARD

4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + Coffee or Tea

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



写真はイメージです。仕入れ状況により一部メニューがかわる場合がございます

### 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

Marlin carpaccio, urui, white kelp and mikan  
カジキマグロのカルパッチョ 雪うるい 白板昆布と塩みかん

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

Cherry salmon in zimino, fresh tomatoes and savoy spinach  
桜鱈のインズイミーノ フレッシュトマト ちぢみほうれん草  
インズイミーノ...ほうれん草とトマトの煮込み、トスカーナ地方の郷土料理

Chicken fricassee with homemade yuzu chili paste  
骨付き鶏もも肉のフリカッセ 自家製柚子胡椒

Japanese black beef tagliata  
黒毛和牛のタリアータ (+¥1,320)

### Dessert

Tarte Fromage  
トルタフロマージュ

Crème Brûlée  
クレームブリュレ

Strawberry Opéra  
福岡県産あまおうのオペラ (+¥550)

Japanese citrus "Setoka" and Mandarin orange sherbet  
せとかとみかんのシャーベット

## Special Recommendation



シェフスペシャリティ

500

「ホタテのソテー GENTLE スタイル」  
Sautéed Scallops GENTLE style

を +¥500 で一皿ご追加頂きます。

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

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 / Salads and Pasta



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

1,980

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。  
(+¥1,100 でデザートメニューより1品、コーヒー付)



Porcini mushroom ravioli Lamb ragout sauce  
ボ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。  
(+¥1,100 でデザートメニューより1品、コーヒー付)



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

1,320

Olive  
オリーブ

660



Prosciutto  
生ハム

1,210

## Free Flow Drinks 90分制

ドリンクメニューは別途ご参照ください。

お1人様 2,750

# Weekend lunch

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

## COURSE / STANDARD

4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + Coffee or Tea

\*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

Marlin carpaccio, urui, white kelp and mikan  
カジキマグロのカルパッチョ 雪うるい 白板昆布と塩みかん

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

Cherry salmon in zimino, fresh tomatoes and savoy spinach  
桜鱈のインズイミーノ フレッシュトマト ちぢみほうれん草  
インズイミーノ...ほうれん草とトマトの煮込み、トスカーナ地方の郷土料理

Chicken fricassee with homemade yuzu chili paste  
骨付き鶏もも肉のフリカッセ 自家製柚子胡椒

Japanese black beef tagliata  
黒毛和牛のタリアータ (+¥1,320)

### Dessert

Tarte Fromage  
トルタフロマージュ

Crème Brûlée  
クレームブリュレ

Strawberry Opéra  
福岡県産あまおうのオペラ (+¥550)

Japanese citrus "Setoka" and Mandarin orange sherbet  
せとかとみかんのシャーベット

## Special Recommendation



シェフスペシャリティ

500

「ホタテのソテー GENTLE スタイル」  
Sautéed Scallops GENTLE style

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

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。

## Salad PLATE

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

1,980



※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。  
(+¥1,100 でデザートメニューより1品、コーヒー付)

## A LA CARTE

Porcini mushroom ravioli Lamb ragout sauce  
ボルチーニのラビオリ 仔羊のラグーソース

2,200

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

2,475



Baguette  
バケット

418

Cherry salmon in zimino, fresh tomatoes and savoy spinach  
桜鱈のインズイミーノ フレッシュトマト ちぢみほうれん草

2,420

Japanese black beef tagliata  
黒毛和牛のタリアータ

3,630

T-bone Steak  
アメリカ産Tボーンステーキ (550g)

6,490



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

1,320

Olive  
オリーブ

660

Prosciutto  
生ハム

1,210



Free Flow Drinks 90分制 2,750

ドリンクメニューは別途で参照ください。ソフトドリンクも豊富にご用意しております。

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