



Lunch

オードブル + パスタ

Hors d'oeuvre + Pasta

2,500 yen

オードブル + パスタ
+ メインディッシュ

Hors d'oeuvre + Pasta + Main dish

3,500 yen

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

— Hors d'oeuvre —

オードブル

お客様のオードブルをお選びください

Choose your favorite Hors d'oeuvre



しまaura真鯛のカルパッチョ
トマトのサルサ

*Shimaaura Red Sea Bream Carpaccio,
Tomato Salsa*



焼きトウモロコシのムースとホタテのマリネ
コンソメジュレと共に

*Grilled Corn Mousse & Marinated Scallop
with Consommé Joule*

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



タコとセロリのインサラータ

Octopus & Celery Insalata

[アレルギー / 小麦・卵]



ローストビーフとマスカルポーネのブルスケッタ

Bruschetta with Roast Beef & Mascarpone

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



烏賊とアサリ・アボカドのタルタル
セルクル仕立て

*Squid, Asari Clam & Avocado Tartar
in Round Bottomless Mold*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



国産牛フィレ肉と佐土原茄子の
パルマ風グラタン

*Domestic Beef Filet & Sadowara Eggplant
Parmigiana Gratin*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

Pasta

パスタ

2,500 yenコース パスタ (80g) / リゾット (140g)

3,500 yenコース パスタ (30g) / リゾット (60g)

お好みのパスタをお選びください

Choose your favorite Pasta



ウニのクリームソース
スパゲッティ

Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti

[アレルギー / 小麦・乳]



海老のカレークリームソース
スパゲッティ

Shrimp Curry Cream Sauce Spaghetti

[アレルギー / 乳・小麦・海老]



釜揚げチリメンとズッキーニの
爽やかなバジル香る スパゲッティ

*Basil Flavored Kamaage Baby Sardines
& Zucchini Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・海老]



宮崎牛ラグーと綾姫茸の辛い
ボロネーゼ スパゲッティ

*Miyazaki-Beef Ragout &
Aya-Hime Mushroom
Spicy Bolognese Spaghetti*

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



生ハムとバーニャカウダの
スパゲッティ

*Prosciutto Ham & Bagna Càuda
Spaghetti*

[アレルギー / 乳・小麦]



桜姫鶏と佐土原茄子の辛い
ミートソース スパゲッティ

*Sakura-hime Chicken &
Sadowara Eggplant
Spicy Meat Sauce Spaghetti*

[アレルギー / 乳・小麦]



あじ豚のラグーと
焼きトウモロコシの黒胡椒香る
スパゲッティ

*Aji-Pork Ragout &
Black Pepper Flavored Grilled Corn
Spaghetti*

[アレルギー / 乳・小麦]



本日のおすすめパスタ

Today's Recommended Pasta

※写真はイメージです

+700yenで
パスタを 30g リゾットを 60g
追加できます

Additional 700 yen,
can be increase the amount of
pasta (30g), Risotto (60g)

Main dish

メインディッシュ

お好みのメインディッシュをお選びください

Choose your favorite Main dish



仔牛のカツレツ ミラノ風
ルッコラとトマトのサラダ添え

*Milanese Veal Cutlet Served
with Arugula & Tomato Salad*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



国産牛フィレ肉のタリアータと夏野菜のグリル
スパイシーなバルサミコソース

*Domestic Beef Filet Tagliata &
Grilled Summer Vegetables, Spicy Balsamic sauce*



鴨のタリアータとローズマリー香る
夏野菜のソテー

*Duck Tagliata & Sautéed Rosemary Flavored
Summer Vegetables*



綾ぶどう豚の
ガーリックバター焼き

Garlic Butter Grilled Aya-Budou Pork

[アレルギー / 乳・小麦]



宮崎牛とあじ豚の焼きパテ
モッツアレラチーズをのせて

*Baked Miyazaki-Beef & Aji-Pork Patty
with Mozzarella Cheese*

[アレルギー / 乳・小麦]



本日のおすすめメインディッシュ

Today's Recommended Main Dish



舌平目とホタテムース入り
生ハムのカダイフ包み揚げ ケッカソース

*Deep-fried Prosciutto Ham with Sole &
Scallop Mousse Wrapped in Kadaif, Checca Sauce*

[アレルギー / 乳・小麦]



烏賊の海老ムース包み焼き
ズッキーニのピューレと共に

*Baked Squid Wrapped in Shrimp Mousse
with Zucchini Puree*

[アレルギー / 乳・小麦・海老]



しまうら真鯛と海老・タコの
バジルバター焼き

*Basil Butter Grilled Shimaura Red Sea Bream,
Shrimp & Octopus*

[アレルギー / 乳・小麦・海老]



スズキの香草パン粉焼き
イエローパプリカソース

*Baked Japanese Sea Bass with
Herbed Bread Crumbs, Yellow Bell Peppers Sauce*

[アレルギー / 乳・小麦・落花生]

追加料金でメインのお料理を変更できます
Main dish can be changed to the following item for an additional charge



オマール海老のグリル
ガーリックバター焼き
彩り野菜添え (+3,800yen)

*Lobster Grilled in Garlic Butter
Colorful Vegetables On the Side (JPY 3,800)*

[アレルギー / 小麦・卵・乳・海老]



宮崎牛のビステッカと野菜のブーケ
オニオンとヴィネガーソース
ロース肉 (+3,800yen) / フィレ肉 (+5,000yen)
*Miyazaki Beef Bistecca & Vegetables Bouquet
Onion & Vinegar Sauce
Loin (JPY 3,800) / Filet (JPY 5,000)*

[アレルギー / 小麦・卵・乳・落花生]

Dessert & Coffee

デザート & コーヒー (+700yen)

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



カッサータとチョコレート・
キャラメルクリーム of ミニロールケーキ

*Cassata & Mini Roll Cakes with
Chocolate Caramel Cream*

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



グリオットチェリーのガトーバスクと
ジャージー牛乳アイス

*Griotte Cherry Gâteau Basque &
Jersey Milk Ice Cream*

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ココナッツのパンナコッタ
パッションフルーツとパイナップルソース
マンゴーシャーベット

*Coconut Panna Cotta, Passion Fruit &
Pineapple Sauce, Mango Sherbet*

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 乳]

お子様ランチ

Kids Lunch

1,500 yen

ハンバーグ /ソーセージ / ポテトフライ /

ボロネーゼ スパゲッティ / ブロッコリー

ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

*Hamburger steak / Sausage / Fried potato / Spaghetti with meat sauce
Broccoli / Cherry tomato / Bread / Orange juice /
Vanilla ice cream*



Lunch

シェフおすすめフルコース

Chef Recommended Course

5,000 yen

期間限定で「お魚」と「お肉」が付いた、
特別なコースをご用意いたしました。

This special course where you can enjoy both
"fish" and "meat"

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

【 アンティパスト ミスト *Hors d'oeuvre* 】

しまうら真鯛の炙り瞬間燻製カルパッチョ マンゴービネガーソース
Seared & Smoked Shimaura Red Sea Bream Carpaccio, Mango Vinegar Sauce

彩り野菜とマスカルポーネチーズのキッシュ
Colorful Vegetables & Mascarpone Cheese Quiche

焼きトウモロコシのムース コンソメジュレ仕立て
Grilled Corn Mousse with Consommé Joule

生ハムとトマトのブルスケッタ
Bruschetta with Prosciutto Ham & Tomato

【 本日のスープ *Soup of the day* 】

【 パスタ *Pasta (30g)* 】

お好みのパスタを
お選びください

*Choose your
favorite Pasta*

ウニのクリームソース スパゲッティ
Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti

海老のカレークリームソース スパゲッティ
Shrimp Curry Cream Sauce Spaghetti

釜揚げチリメンとズッキーニの爽やかなバジル香る スパゲッティ
Basil Flavored Kamaage Baby Sardines & Zucchini Spaghetti

宮崎牛ラグーと綾姫茸の辛いボロネーゼ スパゲッティ
Miyazaki-Beef Ragout & Aya-Hime Mushroom Spicy Bolognese Spaghetti

生ハムとバーニャカウダのスパゲッティ
Prosciutto Ham & Bagna Càuda Spaghetti

桜姫鶏と佐土原茄子の辛いミートソース スパゲッティ
Sakura-hime Chicken & Sadowara Eggplant Spicy Meat Sauce Spaghetti

あじ豚のラグーと焼きトウモロコシの黒胡椒香る スパゲッティ
Aji-Pork Ragout & Black Pepper Flavored Grilled Corn Spaghetti

本日のおすすめパスタ
Today's Recommended Pasta

+700yen でパスタを 30g 追加できます
Additional 700 yen, can be increase the amount of pasta (30g)

【 お魚料理 *Fish dish* 】

しまうら真鯛とフェネル香る佐土原茄子のミルフィーユ
Shimaura Red Sea Bream & Fennel Flavored Sadowara Eggplant Mille Feuille

【 お肉料理 *Beef dish* 】

国産牛フィレ肉のタリアータ エストラゴン香るフォン
彩り野菜の延岡ひなたサフラン煮込み
Domestic Beef Filet Tagliata, Estragone Flavored Fond
Colorful Vegetables Stewed in Nobeoka-Hinata Saffron

追加料金でお肉料理を変更できます
Beef dish can be changed to the following item for an additional charge

オマール海老のグリル ガーリックバター焼き
彩り野菜添え (+3,800yen)

Lobster Grilled in Garlic Butter
Colorful Vegetables On the Side(+3,800yen)

宮崎牛ロース肉のビステッカと野菜のブーケ
オニオンとヴィネガーソース (+3,800yen)

Miyazaki Beef Loin Bistecca & Vegetables Bouquet
Onion & Vinegar Sauce(+3,800yen)

宮崎牛フィレ肉のビステッカと野菜のブーケ
オニオンとヴィネガーソース (+5,000yen)

Miyazaki Beef Filet Bistecca & Vegetables Bouquet
Onion & Vinegar Sauce(+5,000yen)

【 ドルチェ (+700yen) *Dessert&Coffee* 】

カッサータとチョコレート・キャラメルクリーム of ミニロールケーキ
Cassata & Mini Roll Cakes with Chocolate Caramel Cream

グリオットチェリーのガトーバスクとジャージー牛乳アイス
Griotte Cherry Gâteau Basque & Jersey Milk Ice Cream

ココナッツのパナコッタ パッションフルーツとパイナップルソース マンゴーシャーベット
Coconut Panna Cotta, Passion Fruit & Pineapple Sauce, Mango Sherbet

ジェラート3種 盛り合わせ
Assorted Gelato

お客様のデザートをお選びください

Choose your favorite dessert

フォカッチャ
Focaccia

コーヒー
Coffee

Dessert & Coffee

デザート & コーヒー (+700yen)

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



カッサータとチョコレート・
キャラメルクリーム of ミニロールケーキ

*Cassata & Mini Roll Cakes with
Chocolate Caramel Cream*

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



グリオットチェリーのガトーバスケットと
ジャージー牛乳アイス

*Griotte Cherry Gâteau Basque &
Jersey Milk Ice Cream*

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ココナッツのパナコッタ
パッションフルーツとパイナップルソース
マンゴーシャーベット

*Coconut Panna Cotta, Passion Fruit &
Pineapple Sauce, Mango Sherbet*

[アレルギー / 乳]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 乳]

お子様ランチ

Kids Lunch

1,500 yen

ハンバーグ /ソーセージ / ポテトフライ /

ボロネーゼ スパゲッティ / ブロッコリー

ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

*Hamburger steak / Sausage / Fried potato / Spaghetti with meat sauce
Broccoli / Cherry tomato / Bread / Orange juice /
Vanilla ice cream*