



Lunch

オードブル + パスタ
+ メインディッシュ

Hors d'oeuvre + Pasta +
Main dish

3,800yen



※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

お好みのオードブルをお選びください

Choose your favorite Hors d'oeuvre



しまうら真鯛の瞬間燻製
カルパッチョ
キャロットソース

*Smoked Shimaura Sea Bream
Carpaccio with Carrot Sauce*



桜姫鶏と宮崎茸のカネロニ
タプナードソース
*Sakura-Hime Chicken and
Miyazaki Mushrooms Cannelloni
with Tapenade Sauce*

[アレルギー/ 小麦・卵]



海老の香草マリネとアボカドの
セルクル仕立て 南瓜ソース
ブルスケッタ添え

*Herb-Marinated Shrimp and
Avocado in a Ring Mold with
Pumpkin Sauce and Bruschetta*

[アレルギー/ 小麦・卵・海老・乳]



奥日向サーモンのタルタル
ヴィシソワーズソース

*Oku-Hyuga Salmon Tartar
with Vichyssoise Sauce*

[アレルギー/ 小麦・乳]



バーニャカウダー
*Bagna Cauda
(Assorted Vegetables with
Warm Anchovy-Garlic Dip)*

[アレルギー/ 乳]



牛肉と佐土原茄子の
パルマ風グラタン
*Parma Style Beef and
Sadowara Eggplant Gratin*

[アレルギー/ 小麦・乳]

Soup

スープ



ミネストローネ (+500yen)

Minestrone Soup

[アレルギー/ 小麦・乳]



焼き茄子のポタージュ (+500yen)

Roasted Eggplant Potage

[アレルギー/ 小麦・乳]

Pasta

パスタ (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 (+800yen)

*Spaghetti with
Sea Urchin Cream Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



綾ぶどう豚のボロネーゼ
スパゲッティ
国産牛ラグーを添えて

*Spaghetti Bolognese with
Aya Grape Pork,
served with Domestic Beef Ragout*

[アレルギー / 小麦・乳]



桜姫鶏と宮崎茸の
ペペロンチーノ スパゲッティ

*Spaghetti Peperoncino with
Sakura-Hime Chicken and
Miyazaki Mushrooms*

[アレルギー / 小麦・乳]



海老と佐土原茄子の
アラビアータ スパゲッティ

*Spaghetti Arrabbiata with
Shrimp and Sadowara Eggplant*

[アレルギー / 小麦・海老]



奥日向サーモンと
ハウレン草のクリームソース
スパゲッティ

*Spaghetti with Oku-Hyuga Salmon
and Spinach Cream Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



本日のパスタ

Today's Pasta

※写真はイメージです

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



天使の海老とタラバガニのペスカトーレ
タラバガニのバジル焼きを添えて
(+2,000yen [60g])

*Pescatore with Angel Shrimp and King Crab,
served with Grilled Basil King Crab*

[アレルギー / 海老・蟹・小麦・乳]

すべてのパスタをタリアテッレ、ジャガイモのニョッキ、ショートパスタに変更できます

All pasta dishes can be changed to tagliatelle, potato gnocchi, or short 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)

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



綾ぶどう豚のサルティンボッカ
ジャガイモのムースを添えて

Aya Grape Pork Saltimbocca with Potato Mousse

[アレルギー / 小麦・乳]



しまうら真鯛・海老・ホタテの
ガーリックバター焼き

*Grilled Shimaura Sea Bream, Shrimp,
and Scallops with Garlic Butter*

[アレルギー / 小麦・乳・海老]



国産牛フィレ肉のタリアート
バルサミコソース

*Domestic Beef Fillet Tagliata
with Balsamic Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



本日のメインディッシュ

Today's Main Dish

※写真はイメージです

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



宮崎牛のビステッカ綾姫茸とベーコンのソース
ロース肉 (+4,300yen) / フィレ肉 (+5,800yen)

*Miyazaki Beef Bistecca with Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce
Loin (JPY 4,300) / Fillet (JPY 5,800)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



オマール海老と季節野菜の
フォンドゥータ (+4,800yen)

*Omar Lobster and
Seasonal Vegetables "Fonduta"*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・海老]

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



ジャンドゥーヤのティラミス

Gianduja Chocolate Hazelnut Tiramisu

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



クリーミー アップル克蘭ブル

Creamy Apple Crumble

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



新緑園のお茶とほうじ茶の

ビチェリン仕立て

*Shinryokuen Green Tea and
Roasted Tea Torino Bicerin Style*

[アレルギー / 乳・小麦]



ジェラート 3種盛り合わせ

3 Assorted Flavor Gelato

[アレルギー / 乳・卵]

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 / French Fries / Spaghetti Bolognese
Broccoli / Cherry Tomatoes / Bread / Orange Juice /
Vanilla Ice Cream*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



Lunch

シェフおすすめコース

Chef Recommended Course

5,500 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* 】

しまうら真鯛の瞬間燻製カルパッチョ キャロットソース
Smoked Shimaura Sea Bream Carpaccio with Carrot Sauce

栗の冷製ポタージュ カプチーノ仕立て
Chilled Chestnut Potage "Cappuccino Style" [アレルギ- / 小麦・乳]

奥日向サーモンタルタル アンディーブと共に
Oku-Hyuga Salmon Tartar with Endive

南瓜とチーズのタルト
Pumpkin and Cheese Tart [アレルギ- / 小麦・卵・乳]

蒸し鶏のディクセルソース
Steamed Chicken with Duxelles Sauce [アレルギ- / 小麦]

【 スープ *Soup* 】

● ミネストローネ (+500yen)
Minestrone Soup [アレルギ- / 小麦・乳]

● 焼き茄子のポタージュ (+500yen)
Roasted Eggplant Potage [アレルギ- / 小麦・乳]

【 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 (+800yen)
Spaghetti with Sea Urchin Cream Sauce [アレルギ- / 小麦・乳]
- 綾ぶどう豚のボロネーゼ スパゲッティ 国産牛ラグーを添えて
Spaghetti Bolognese with Aya Grape Pork, served with Domestic Beef Ragout [アレルギ- / 小麦・乳]
- 桜姫鶏と宮崎茸のペペロンチーノ スパゲッティ
Spaghetti Peperoncino with Sakura-Hime Chicken and Miyazaki Mushrooms [アレルギ- / 小麦・乳]
- 海老と佐土原茄子のアラビアータ スパゲッティ
Spaghetti Arrabbiata with Shrimp and Sadowara Eggplant [アレルギ- / 小麦・海老]
- 奥日向サーモンとホウレン草のクリームソース スパゲッティ
Spaghetti with Oku-Hyuga Salmon and Spinach Cream Sauce [アレルギ- / 小麦・乳・卵]
- 本日のパスタ
Today's Pasta

追加料金でお料理を変更できます
Dishes can be changed for an additional fee.



天使の海老とタラバガニのペスカトーレ
タラバガニのバジル焼きを添えて
(+2,000yen [60g])
*Pescatore with Angel Shrimp and King Crab,
served with Grilled Basil King Crab*
[アレルギ- / 海老・蟹・小麦・乳]

すべてのパスタをタリアテッレ、ジャガイモのニョッキ、ショートパスタに変更できます
All pasta dishes can be changed to tagliatelle, potato gnocchi, or short 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 】

お好みのお魚料理をお選びください

Choose your favorite Fish dish

- カワハギのムニエル マッシュルームソース

Japanese Butter Fish Meunière with Mushroom Sauce [アレルギー / 小麦・乳]

- イカ・木耳と蓮根のリピエーニ トマトソース パルメザンチーズをかけて

Stuffed Squid, Wood Ear Mushrooms and Lotus Root in Tomato Sauce with Parmesan Cheese [アレルギー / 小麦・乳・卵]

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



オマール海老と季節野菜の
フンドゥータ
(+4,300yen)

*Omar Lobster and
Seasonal Vegetables "Fonduta"*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・海老]

【 メインディッシュ Main dish 】

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

- 国産牛フィレ肉のタリアータ エシャロットソース

Domestic Beef Fillet Tagliata with Shallot Sauce [アレルギー / 小麦・乳]

- 牛ホホのパイ包み焼き グレービーソース

Beef Cheek in Puff Pastry with Gravy Sauce [アレルギー / 小麦・乳・卵]

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



宮崎牛のビステッカ綾姫茸と
ベーコンのソース

ロース肉 (+3,800yen) /
フィレ肉 (+5,300yen)

*Miyazaki Beef Bistecca with
Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce
Loin (JPY 3,800) / Fillet (JPY 5,300)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

— 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



ジャンドゥーヤのティラミス

Gianduja Chocolate Hazelnut Tiramisu

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



クリーミー アップル克蘭ブル

Creamy Apple Crumble

[アレルギー / 乳・卵・小麦]



新緑園のお茶とほうじ茶の

ビチェリン仕立て

*Shinryokuen Green Tea and
Roasted Tea Torino Bicerin Style*

[アレルギー / 乳・小麦]



ジェラート 3種盛り合わせ

3 Assorted Flavor Gelato

[アレルギー / 乳・卵]

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 / French Fries / Spaghetti Bolognese

Broccoli / Cherry Tomatoes / Bread / Orange Juice /

Vanilla Ice Cream

[アレルギー / 小麦・乳・卵]