



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



しまうら真鯛の炙り
瞬間燻製カルパッチョ
マンゴーソース

*Lightly Smoked Shimoura
Red Sea Bream Carpaccio with
Mango Sauce*



ホタテとイカのマリネ
パナコッタのカプレーゼ
ケッカソース

*Marinated Scallops, Squid and
Panna Cotta Caprese with
Checca Sauce*

[アレルギー/ 乳・小麦]



牛肉とビーツのタルタル
枝豆とブロッコリーの
クネル添え

*Beef and Beet Tartare with E
damame and Broccoli Quenelles*

[アレルギー/ 卵・小麦]



海老・タコと彩り野菜の
バーニャ・カウダー

*Shrimp, Octopus and
Colorful Vegetables with
Bagna Cauda Sauce*

[アレルギー/ 乳・小麦・えび]



牛肉と佐土原茄子の
パルマ風グラタン

*Gratin of Beef and
Sadowara Eggplant in Parma Style*

[アレルギー/ 乳・小麦・卵]

追加料金でお料理を変更できます

Dishes can be changed for an additional fee.



生ハムとパパイヤ
パルメザンチーズの温度卵添え
(+800yen)

*Prosciutto and Papaya with
Parmesan Cheese and Warm Soft-Boiled Egg*

[アレルギー/ 乳・卵]

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)

Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti

[アレルギー / 小麦・乳]



烏賊ゲソのプッタネスカ
スパゲッティ

Squid Tentacle Puttanesca Sauce Spaghetti

[アレルギー/ 小麦]



桜姫鶏と青唐辛子の
スパイシー スパゲッティ

Sakura-Hime Chicken and Green Chili Pepper Spicy Spaghetti

[アレルギー/ 小麦・えび]



牛肉と野菜のタリアテッレ
クリームソース スパゲッティ

Beef and Vegetables Tagliatelle Cream Sauce Spaghetti

[アレルギー/ 小麦・乳]



海老と十六穀米の
チーズリゾット
アメリカーナソース

Shrimp and Multigrain Rice Cheese Risotto, Americana Sauce

[アレルギー/ 小麦・乳・えび]



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
(+1,800yen [60g])

Angel Shrimp and King Crab Pescatore served with Basil-Grilled King Crab

[アレルギー/ 小麦・乳・えび・かに]

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



綾ぶどう豚のチーズカツレツ
トマトソース

Aya-Grape Pork Cheese Cutlet with Tomato Sauce

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



舌平目と帆立ムースのソテー
ノイリー香るクリームソース

*Sautéed Sole and Scallop Mousse with
Noilly Prat Cream Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳]



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 / 乳]



本日のメインディッシュ

Today's Recommended 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) / Filet (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)

*Lobster and Seasonal
Vegetables Fonduta*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・えび]

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



パッションフルーツのズコット

Passion Fruit Zuccotto

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



レモンのセミフレッド

Lemon Semifreddo

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ヨーグルトムースとフルーツゼリー

Yogurt Mousse with Fruit Jelly

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assortment of 3 Gelatos

[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 / Fried potato / Spaghetti with meat sauce
Broccoli / Cherry tomato / 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* 】

焼きトウモロコシのムースとビーフコンソメジュレ

[アレルギー / 小麦・卵・乳]

しまうら真鯛の炙り瞬間燻製カルパッチョ 日向夏ソース

モルタデッラとクリームチーズの生春巻き仕立て

[アレルギー / 小麦・卵・乳]

夏野菜のキッシュ バジルソースを添えて

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

【 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)

[アレルギー / 小麦・乳]

● 烏賊ゲソのプッタネスカ スパゲッティ

[アレルギー / 小麦]

● 桜姫鶏と青唐辛子のスパイシー スパゲッティ

[アレルギー / 小麦・えび]

● 牛肉と野菜のタリアテッレ クリームソース スパゲッティ

[アレルギー / 小麦・乳]

● 海老と十六穀米のチーズリゾット アメリカーナソース

[アレルギー / 小麦・乳・えび]

● 本日のパスタ

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
(+1,800yen [60g])

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

[アレルギー / 小麦・乳・えび・かに]

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

- 太刀魚と海老のカルタ・ファタ包み バジルバター焼き

[アレルギー / 小麦・えび・乳]

- 穴子のカダイフ焼き 夏野菜のバジル和え レホール香るソース

[アレルギー / 小麦・乳]

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
フォンドゥータ
(+4,300yen)

*Lobster and Seasonal
Vegetables Fonduta*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・えび]

【 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ト BBQ スタイル

[アレルギー / 小乳・乳]

- ブラックアンガス牛の薄切りソテーとルッコラを添えて

[アレルギー / 小麦・乳]

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) / Filet (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



パッションフルーツのズコット

Passion Fruit Zuccotto

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



レモンのセミフレッド

Lemon Semifreddo

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ヨーグルトムースとフルーツゼリー

Yogurt Mousse with Fruit Jelly

[アレルギー / 乳・小麦・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assortment of 3 Gelatos

[アレルギー / 乳・卵]

お子様ランチ

Kids Lunch

1,500yen

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*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]