

## アラカルト



"V" ■ フレッシュトマト ブッラータ バジルオイル  
オリーブパウダー マイクロハーブ  
レッドオニオンとクレソンのサラダ **2,200**

"S" ■ ニース風サラダ 鮭の赤身のシアード インゲン  
ポテトのコンフィ ブラックオリーブ ウズラの卵  
ホワイトアンチョビ ヘーゼルナッツドレッシング  
胡麻チュイル **2,640**

"S" ■ シーザーサラダ タヴァンスタイル クリスピーベーコン  
クルトン パルメザンチーズ ソフトボイルドエッグ  
ホワイトアンチョビ イタリアンパセリ **2,310**

"V" ■ ローストトマトスープ マイクロバジル  
トマトとグリユイエールのデニッシュ **1,980**

■ ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース **2,420**

■ フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト **3,300**

■ イベリコハム ジャンボンブラン コーンビーフのマリネ  
サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド **4,180**

■ オープンフェイス スターキサンドイッチ  
国産ビーフ マスタードマヨネーズ パルメザンチーズ  
ロケットトマト ビーツ オニオンレリッシュ  
サワーブレッド フレンチフライ **3,410**

"V" ベジタリアン

"S" シグネチャーディッシュ



## シグネチャー ビジネス ランチ

6,820

ニース風サラダ 鮭の赤身のシアード インゲン ポテトのコンフィ ブラックオリーブ  
ウズラの卵 ホワイトアンチョビ ヘーゼルナッツドレッシング 胡麻チュイル

\*\*\*

ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース

\*\*\*

オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル ビーツと豆苗のサラダ ビーフジュ

\*\*\*

ボンブアラスカ アンダーズスタイル

メインディッシュアップグレード

雪室熟成 国産牛 F1120g テンダーロイン または サーロイン **+4,400**

雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え

または

国産牛 サーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え **+2,200**



## ランチセット

4,950

塩麴マリネサーモンとホワイトアスパラガスのエスプーマ、グリーンビーンズのサラダ仕立て  
食用花とベビーリーフ 春菊ピューレ

\*\*\*

本日のスープ

\*\*\*

メインディッシュを下記より一品お選び下さいませ

■ 本日の鮮魚のグリル あおさ海苔のリゾット スプラウトのサラダ サフラン風味の浅利のフォーム

■ 京都産丹波黒どり胸肉のグリル 発芽レンズ豆のブレゼ

チェリートマトのロースト バジルとオレンジ風味のチキンソース

■ 仔羊ランプ肉のグリル 自家製メルゲーズ クスクスのタブレ ズッキーニのカネロニ

パプリカピューレ ミント風味のラムジュ

\*\*\*

デザートを下記よりお選び下さいませ



## ランチボックス

4,070

ミックスリーフサラダ 季節野菜のグリルとモッツアレラチーズ 梅ドレッシング  
シーフードとトウモロコシのキッシュ

冷製ロールキャベツ 自家製ビーフパストラミ マスタード風味

\*\*\*

メインディッシュを下記より一品お選び下さいませ

■ 豚ホホ肉のグリル グリーンアスパラガストマトと新生姜のサルサ

■ 茄子と牛肉のラグー カネロニ ベシヤメルソース 北海道産ラクレットチーズ

■ 浅利と自身魚のムース フェンネルのブレゼ ハーブバターソース

\*\*\*

デザートを下記よりお選び下さいませ

デザート

■ 緑茶のモンブラン チェリーのクレームブリュレ クランブル メレンゲ シャンティークリーム

■ ローズムース バタフライピーのグラニテ 青リンゴのジュレ スーパーベリーの泡

■ ストロベリーパフェ 白ワインと苺のジュレ チョコレートクリーム マスカルポーネシャンティール **+1,100**

## グリル



■ 雪室熟成国産牛 テンダーロイン F1160g/240g **8,800 / 13,200**

■ 雪室熟成国産牛 サーロイン F1160g/240g **7,260 / 10,780**

■ 雪室熟成新潟県産ポーク 160g/240g **2,640 / 3,850**

■ 山梨県産若鶏のマスタードマリネ (半身) **3,630**

■ 本日の鮮魚 **3,190**

## サイドディッシュ



■ 雪室熟成ガーリックマッシュポテト **1,100**

■ ブロッコリーと芽キャベツのブレゼ

■ ジャンボブラウンマッシュルームのロースト

■ アスパラガスのソテー

■ フレンチフライ

## ソース



■ ナチュラルビーフジュ

■ マスタードセレクション

■ ベアルネーズソース

■ サルサヴェルデ

■ ホースラディッシュ

"S" ■ 雪室熟成生醤油  
ガーリックオイル  
すだちジュース