

HOLIDAY COURSE MENU

CHEF'S LUNCH

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine

*ノンアルコールスパークリングワインもお選びいただけます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

ニュージーランド産仔牛と
夏野菜のプレス and Summer Vegetables
ツナマスタードソース with Tuna Mustard Sauce

SEAFOOD

ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussels in White Wine

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

本日の魚料理 Today's Fish

茨城県産つくば茜鶏の
ハーブ焼き Grilled Herb flavored IBARAKI Chicken

厚切りローストビーフ Roast Beef

国産牛フィレ肉のグリル Grilled Japanese Beef Fillet with Corn Puree
トウモロコシのピュレ +¥1,500(1,815)

カナダ産オマールヌーヴォーの
グリル Grilled Canadian Homard Nouveau
+¥3,000(3,630)

DESSERT

*お好きなデザートに1品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert

トロワ・アソーティ Trois Assorties
~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ +¥500(605)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥6,000(7,260)

PREFIX LUNCH

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine

*ノンアルコールスパークリングワインもお選びいただけます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

*お好きな前菜を1品お選びください。Please choose one from following Appetizer dishes.

冷たいポタージュスープ Chilled Potage

水耕栽培レタスの
カラフルサラダ Colorful Salad

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

本日の魚料理 Today's Fish

茨城県産つくば茜鶏の
ハーブ焼き Grilled Herb flavored IBARAKI Chicken

熊本県産あか牛の
ハンバーグステーキ KUMAMOTO Wagyu Beef
わさびソース Hamburger Steak with Wasabi Sauce
+¥1,000(1,210)

DESSERT

*お好きなデザートに1品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert

トロワ・アソーティ Trois Assorties
~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ +¥500(605)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥4,000(4,840)

PASTA, NOODLE LUNCH

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine

*ノンアルコールスパークリングワインもごさいます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

*お好きな前菜を1品お選びください。Please choose one from following Appetizer dishes.

冷たいポタージュスープ Chilled Potage

水耕栽培レタスの
カラフルサラダ Colorful Salad

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

本日のパスタ Today's Pasta

冷製アジアヌードル Chilled Asian Noodle "Seafood Pho"
"シーフードのフォー"

DESSERT

*お好きなデザートに1品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert

トロワ・アソーティ Trois Assorties
~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ +¥500(605)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥3,500(4,235)

VEGETABLES COURSE

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine

*ノンアルコールスパークリングワインもごさいます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

水耕栽培レタスの
カラフルサラダ Colorful Salad

SOUP

ごろごろ野菜のスープ Vegetables Soup

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

夏野菜の包み焼き Wrapped Summer Vegetables
チーズフォンデュ仕立て with Cheese Sauce

夏野菜のグリル Grilled Summer Vegetables

DESSERT

*お好きなデザートに1品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

メロンとバジルのジェラート Melon and Basil Gelato

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥4,500(5,445)

()内の料金は、サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Prices in parentheses () represent the total of each menu item inclusive of service charge and consumption tax.
仕入れの状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合がございます。
Please note that due to daily changes in products availability and quality, menu items and production area may vary.
メニューに使用しているアレルギー食材は、下記表示を併せてご確認ください。
Please also check the following picture for allergenic ingredients used in the menu.
料理は全てアレルギーを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用している為、アレルギー物質が混入する可能性があります。
All dishes are prepared in the same kitchen with other dishes containing allergens, and the same cooking utensils and cleaning equipment are used, so there is a possibility that allergenic substances may be mixed in.

A えび Shrimp **B** かに Crab **C** くるみ Walnut **D** 小麦 Wheat **E** そば Buckwheat **F** 卵 Egg **G** 乳 Dairy **H** 落花生 Peanut