

# 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  
ツナマスタードソース

### 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

厚切りローストビーフ Roast Beef

国産牛フィレ肉のグリル  
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 +¥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  
~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

### 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

熊本県産あか牛の  
ハンバーグステーキ  
わさびソース +¥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  
~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

### 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  
“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  
~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

### 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  
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