

# 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

真鯛の昆布締めと Sea Bream and  
秋野菜のアスピック Autumn Vegetables Aspic Jelly

### SOUP

マッシュルームスープ Mushroom 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.

本日の魚料理 Fish of the day

徳島県産ポークのグリル Grilled TOKUSHIMA Pork  
八丈島産フルーツレモンソース with Lemon Sauce

厚切りローストビーフ Roast Beef

熊本県産あか牛の Wrapped KUMAMOTO Wagyu Beef  
煮込みハンバーグ ~チーズ・キノコ~ Hamburger Steak and Cheese

国産牛フィレ肉のグリル Grilled Japanese Beef Fillet with Mushroom Frit  
舞茸のフリット + ¥1,488 (1,800)

### DESSERT

\*お好きなデザートを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~ ~Pudding, Madeleine, and Gelato~ + ¥496 (600)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥5,951 (7,200)

## 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.

季節野菜のスープ Seasonal Vegetable Soup

水耕栽培レタスの Colorful Salad  
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 Fish of the day

徳島県産ポークのグリル Grilled TOKUSHIMA Pork  
八丈島産フルーツレモンソース with Lemon Sauce

厚切りローストビーフ Roast Beef + ¥496 (600)

熊本県産あか牛の Wrapped KUMAMOTO Wagyu Beef  
煮込みハンバーグ Hamburger Steak and Cheese  
~チーズ・キノコ~ + ¥827 (1,000)

### DESSERT

\*お好きなデザートを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~ ~Pudding, Madeleine, and Gelato~ + ¥496 (600)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥3,967 (4,800)

## 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.

季節野菜のスープ Seasonal Vegetables Soup

水耕栽培レタスの Colorful Salad  
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 Pasta of the day

本日のフォー Pho of the day

### DESSERT

\*お好きなデザートを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~ ~Pudding, Madeleine, and Gelato~ + ¥496 (600)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥3,472 (4,200)

## 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お選びいただけます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

### APPETIZER

水耕栽培レタスの Colorful Salad  
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.

秋野菜の包み焼き Wrapped Autumn Vegetables

秋野菜のグリル Grilled Autumn Vegetables

### DESSERT

ローズマリーのジェラート Rosemary Gelato

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥4,463 (5,400)

( ) 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