

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

日野市 Neighbor's Farm Colorful Tomato Caprese
カラフルトマトのカプレーゼ

SOUP

マロンのクリームスープ Chestnuts Cream 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

鴨胸肉のロースト Roast Duck Breast Meat
東京産ブルーベリーソース with TOKYO Blue Berry Sauce

厚切りローストビーフ Roast Beef

国産牛ほほ肉と Stewed Japanese Beef Cheek Meat
冬野菜の赤ワイン煮込み and Winter Vegetables in Red Wine + ¥496 (600)

国産牛フィレ肉のグリル Grilled Japanese Beef Fillet
モッツアレラチーズのグラチネ with Mozzarella Cheese Gratiné + ¥1,488 (1,800)

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~ ~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

鴨胸肉のロースト Roast Duck Breast Meat
東京産ブルーベリーソース with TOKYO Blue Berry Sauce

厚切りローストビーフ Roast Beef + ¥496 (600)

国産牛ほほ肉と Stewed Japanese Beef Cheek Meat
冬野菜の赤ワイン煮込み and Winter Vegetables in Red Wine
+ ¥496 (600)

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~ ~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~ ~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.

冬野菜のココット 黄ゆずの香り Winter Vegetable Cocotte with Citron

冬野菜のグリル ハーブソース Grilled Winter Vegetables with Herb Sauce

DESSERT

三鷹市天神山須藤園より届いた MITAKA, TOKYO Olive Leaf Powder Gelato
オリブリーフパウダーのジェラート

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