

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

“秋の味覚” 3種前菜の盛り合わせ
3 kinds of autumn appetizers

SOUP

秋刀魚のクネルを浮かべたスープ・ド・ポワソン
Soup de Poisson with Quenelles of Saury

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

厚切りローストビーフキノコソース
Roast Beef with Mushroom Sauce

鴨胸肉のロースト東京産ブルーベリーとブドウの甘酸っぱいソース
Roasted Duck Breast with Tokyo Blueberry and Grape Sauce

国産牛ほほ肉とキノコの赤ワイン煮込み松茸の香り
Stewed Japanese Beef Cheek Meat and Mushrooms in Red Wine Flavored with Matsutake + ¥1,653 (2,000)

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

3種のTOKYOスイーツ
~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ + ¥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 Fish of the day

厚切りローストビーフキノコソース + ¥496 (600)

国産牛ほほ肉とキノコの赤ワイン煮込み松茸の香り
Stewed Japanese Beef Cheek Meat and Mushrooms in Red Wine Flavored with Matsutake + ¥1,653 (2,000)

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

3種のTOKYOスイーツ
~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ + ¥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 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

3種のTOKYOスイーツ
~プリン・マドレーヌ・ジェラート~ + ¥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

水耕栽培レタスのカラフルサラダ
Colorful Salad

SOUP

キノコと野菜のスープ Mushroom and Vegetable 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.

秋野菜のスチーム Steamed Autumn Vegetable
Smoke Scents

秋野菜のグリル Grilled Autumn Vegetable

DESSERT

紫芋のジェラート Purple Sweet Potato Galato

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