

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

3 種前菜の盛り合わせ 3 kinds of Appetizers

SOUP

冬ごぼうのクリームスープ Winter Burdock Root 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

本日の肉料理 Roast Beef with Mushroom Sauce

厚切りローストビーフ Roast Beef with

粒マスタード入りサルサヴェルデソース Grain-Mustard Salsa Verde Sauce

東京都あきる野市竹内牧場より届いた
秋川牛の鉄板焼き わさびソース
Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch
Teppan-Grilled Akikawa Beef
with Wasabi Sauce + ¥ 2,480 (3,000)

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

3 種の TOKYO スイーツ 3 kinds of Tokyo Sweets
〜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.

季節野菜のポタージュ Seasonal Vegetable 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 Fish of the day

本日の肉料理 Meat of the day

厚切りローストビーフ Roast Beef with

粒マスタード入りサルサヴェルデソース Grain-Mustard Salsa Verde Sauce
+ ¥ 496 (600)

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

3 種の TOKYO スイーツ 3 kinds of Tokyo Sweets
〜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.

季節野菜のポタージュ Seasonal Vegetable 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 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

3 種の TOKYO スイーツ 3 kinds of Tokyo Sweets
〜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
カラフルサラダ Colorful Salad

SOUP

野菜のクリームスープ Vegetable 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.

冬野菜の包み蒸し Steamed Winter Vegetable
ボタニカルトマトのカレーソース with Tomato Curry Sauce

冬野菜のグリル Grilled Winter Vegetable

DESSERT

生姜のパンナコッタ 人参の香り Tokyo-grown Ginger Panna Cotta with a hint of
エキストラバージンオリーブオイルを添えて Carrot and Tokyo Extra Virgin Olive Oil

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

I カシューナッツ Cashew Nuts