

# 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

浅利と春野菜のスープ Manila Clam and Spring Vegetable Soup  
オレガノの香り with Oregano

### 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 Served with  
焼き野菜とともに Grilled Vegetables

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

### 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 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

本日の肉料理 Meat of the day

厚切りローストビーフ Roast Beef Served with  
焼き野菜とともに Grilled Vegetables  
+¥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

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 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 Colorful Salad  
カラフルサラダ

### SOUP

ごろごろ野菜のスープ Chunky Vegetable Soup  
ハーブの香り with Fragrant Herbs

### 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.

春野菜のブーケ仕立て Spring Vegetable Bouquet  
ポタニカルカレーソース with Botanical Curry Sauce

春野菜のグリル Grilled Spring Vegetable

### DESSERT

春キャベツのシューアイスクリーム Spring Cabbage Profiterole

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