

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

季節野菜のスープ Seasonal 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.

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 Prime Thick-Cut Roast Beef
グレービーソース 焼き野菜とともに with Gravy Sauce

東京都あきる野市竹内牧場より届いた Akiruno,Tokyo - Takeuchi Ranch
秋川牛のグリル 柚子胡椒を添えて Teppan-Grilled Akikawa Beef
Served with Yuzu Pepper + ¥ 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

¥ 6,447 (7,800)

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 Vegetables Soup

水耕栽培レタスの Colorful Salad
カラフルサラダ with Hydroponically Grown Lettuce

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 Prime Thick-Cut Roast Beef
グレービーソース 焼き野菜とともに with Gravy Sauce
+ ¥ 661 (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

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

¥ 4,298 (5,200)

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 with Hydroponically Grown Lettuce

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

¥ 3,719 (4,500)

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 with Hydroponically Grown Lettuce

SOUP

ごろごろ野菜のスープ Borsch - Style Chunky Vegetable Soup
ボルシチ風

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.

彩り野菜とブラータチーズの Gratin of Colorful Vegetable and
グラチネ Burrata Cheese + ¥ 827 (1,000)

秋野菜のグリル Grilled Autumn Vegetable

DESSERT

シャドークイーンとチョコレートの Shadow Queen Potato and
ジェラート Chocolate Gelato

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥ 4,876 (5,900)

() 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.
料理は全てアレルゲン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、アレルゲン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.

