

アニバーサリーランチコース  
Anniversary Lunch Course

¥6,000

乾杯のグラススパークリングワイン  
(グラスノンアルコールスパークリングへの変更も承ります)  
Sparkling Wine by the Glass

シェフお任せ本日のアミューズ  
Today's Appetizer

イタリア産生ハムと無花果と焼き茄子のサラダ トリュフドレッシング  
Prosciutto, Fig and Grilled Eggplant Salad with Truffle Dressing

きのこのポタージュ カプチーノ仕立て  
カボチャのニョッキとムール貝  
Mushroom Potage with Pumpkin Gnocchi and Mussel, Cappuccino Style

牛フィレ肉とフォアグラのポアレ 茄子のフォンダンを添えて  
Pan-fried Beef Fillet and Foie Gras with Eggplant Fondant

ホワイトチョコレートとブルーベリー フルーツパウンドケーキ  
White Chocolate and Blueberry, Fruit Pound Cake

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

※ガトーフレーズ (12cm サイズ ホールケーキ) を 1 グループに 1 台ご用意いたします。  
プレートにご希望のメッセージをお書き添えします。

ショコラ・シュルプリーズへ変更 (+1,000 円)

表記の価格は、サービス料 10% と税金を含んだ総額表示といたしております。

当キッチンではアレルギー食品 (アレルゲン「特定原材料」および「それに準ずる原材料」) を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、リゾット以外全て国産米です。

リゾットに使用しているお米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ねください。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto.

Please feel free to ask us about the production area of rice used for risotto.

## アニバーサリーランチコース

Anniversary Lunch Course

¥10,000

乾杯のグラススパークリングワイン

(グラスノンアルコールスパークリングへの変更も承ります)

Sparkling Wine by the Glass

食前のひとときのお楽しみ

Amuse-bouche

フォアグラのムース 茄子のフォンダン

イタリア産生ハムと無花果のサラダ

Foie Gras Mousse, Fondant Eggplant, Italian Prosciutto and Fig Salad

淡路どりのコンフィと淡路島産あめ色玉葱のスープ パイ包み

Chicken Confit and Onion Potpie

オマール海老ときのこのフリカッセ

シナモン香るカプチーノ仕立て キャビアを添えて

Cinnamon flavored Lobster and Mushroom Fricassée, Cappuccino-style with Caviar

牛フィレ肉とシェフ厳選の産地直送野菜の炭火焼き

Grilled Beef Fillet and Farm Fresh Vegetable

マンダリンムースとキャラメルマロンのローズ仕立て

オレンジとピスタチオのアイスクリーム添え

Mandarin Mousse and Caramel Chestnut, Rose-style  
served with Orange and Pistachio Ice Cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※ガトーフローズ (12cm サイズ ホールケーキ) を 1 グループに 1 台ご用意いたします。

プレートにご希望のメッセージをお書き添えします。

ショコラ・シュルプリーズへ変更 (+1,000 円)

表記の価格は、サービス料 10% と税金を含んだ総額表示といたしております。

当キッチンではアレルギー食品 (アレルゲン「特定原材料」および「それに準ずる原材料」) を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、リゾット以外全て国産米です。

リゾットに使用しているお米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ねください。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto.

Please feel free to ask us about the production area of rice used for risotto.