

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

昆布締めにした真鯛のカルパッチョ プランタニエール
Kombu Cured Red Seabream Carpaccio

こだわりの野菜コンソメ 産地直送野菜のポトフ仕立て
Vegetable Broth Pot-au-feu

牛フィレ肉のポアレ 炙り雲丹添え
Pan-fried Beef Fillet served with Seared Sea Urchin

ガトーフロマージュ キウイのクーリー いちごのアイスクリーム添え
Cheesecake and Kiwi Coulis served with Strawberry Ice Cream

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

昆布締めにした真鯛のカルパッチョ プランタニエール
Kombu Cured Red Seabream Carpaccio

フォアグラとホタルイカ
新じゃがのエクラーゼとエスプーマ
Foie Gras and Firefly Squid with Potato Ecrase and Espuma

オマール海老のフリカッセとイタリア米のリゾット
Homard Lobster Fricassée and Italian Rice Risotto

目の前でお焼きする「短角和牛リブローズ」
シェフの選んだ産地直送野菜を添えて
Wagyu Libs Steak with "Vegetable Sommelier" selected Vegetable

オレンジと大阪ハニーのムース マスカルポーネのアイスクリーム
Orange and Osaka Honey Mousse served with Mascarpone Ice Cream

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.