

LUNCH

Sep.16th– Dec.19th

A five-course meal

JPY 6,000

Amuse

Garland chrysanthemum quiche 春菊のキッシュ

Appetizer

Niçoise-style salad ニース風サラダ

Soup

Pumpkin potage カボチャのポタージュ

Main dish

Please choose from below 下記よりお選びください

Grilled red prawn marinated in madeira wine 赤エビのマデラワインマリネをグリルで

Grilled beef hanging tender with Irizake béarnaise sauce 牛サガリのグリル 煎り酒のベアルネーズソース

Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Custard pudding カスタードプディング

Royal milk tea and white chocolate terrine ロイヤルミルクティーとホワイトチョコのテリーヌ

Pumpkin and caramel mousse カボチャとキャラメルムース

Ice cream&sorbet アイス&シャーベット

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

