

Sep.16th– Nov.30th

LUNCH

Main dish & Semi buffet (all-you-can-eat)

メインディッシュが選べるセミbuffet

JPY 4,500

Please choose a main dish of your preference.

メインを1品お選びください

1. Pan-seared barracuda, eggplant and chestnut pie with white wine butter sauce

カマスのポワレ ナスと栗のパイ 白ワインバターソース

2. Meunière of flounder with lemon and risoni tabbouleh

ヒラメのムニエル レモンとリゾーニのタブレ

3. Pork spare rib carbonnade

ポークスペアリブのカルボナード

4. Chicken thigh confit with sautéed mushrooms

鶏もも肉のコンフィ キノコソテー添え

5. Beef hanging tender steak and frites

牛ハラミのステーキ&フリット +JPY1,000

6. Pan-seared Banshu beef sirloin with soy butter sauce or mustard sauce

播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソースorマスタードソース +JPY4,000

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



LUNCH

Sep.16th– Nov.30th

A five-course meal

JPY 6,000

Amuse

Garland chrysanthemum quiche 春菊のキッシュ

Appetizer

Pork terrine with pickled eggplant

豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え

Soup

Burdock root potage ゴボウのポタージュ

Main dish

Chicken thigh confit with sautéed mushrooms

鶏もも肉のコンフィ キノコソテー添え

Dessert

Ice cream & sorbet アイスクリーム&シャーベット

Coffee コーヒー

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



LUNCH

Sep.16th–Nov.30th

A six-course meal

JPY 8,000

Amuse

Pork terrine with pickled eggplant 豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え

Hors d'oeuvre

Méli-mélo salad with bonito, taro, and white ham
メリメロサラダ カツオ 里芋 ジャンボンブラン

Soup

Burdock root potage ゴボウのポタージュ

Poisson

Meunière of flounder with lemon and risoni tabbouleh
ヒラメのムニエル レモンとリゾーニのタブレ

Viande

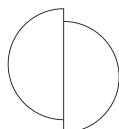
Beef hanging tender steak and frites 牛ハラミのステーキ&フリット

Dessert

Matcha crème brulee 抹茶のクレームブリュレ

Coffee コーヒー

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



LA BELLE
ASSIETTE