

Déjeuner

Healthy Lunch

¥2,500

Reservation required

Prosciutto, mozzarella, clams, eggplant and broccoli terrine

Sauce made with vinegar and miso

生ハムとモッツアレラ あさりとなすび・ブロッコリーのテリーヌ

酢みそを使ったソース

Chicken red wine stewed

若鶏の赤ワイン煮込み

Today's special dessert

パティシエ特製デザート

Bread or Rice

パン 又は ライス

Coffee

コーヒー

※Above prices include tax and service charge.

※If you have any food allergies, please feel free to let us know.

※Please note that the menu may differ from the menu depending on the availability on the day.

We appreciate your understanding.

Déjeuner

~Chef's Recommended Lunch~

¥3,300

Prosciutto, mozzarella, clams, eggplant and broccoli terrine
Sauce made with vinegar and miso

生ハムとモッツアレラ あさりとなすび・ブロッコリーのテリーヌ
酢みそを使ったソース

Potage soup of the day

本日の温かいポタージュスープ

Choose a main dish

Herb Flavor
Iwate Yamato Pork Cutlet

岩手県産やまと豚のカツレツ
香草風味

or

Red bream Poêle
Cream of mushroom

金目鯛のポワレ
キノコのクリーム

Today's special dessert

パティシエ特製デザート

Bread or Rice

パン 又は ライス

Coffee

コーヒー

※Above prices include tax and service charge.

※If you have any food allergies, please feel free to let us know.

※Please note that the menu may differ from the menu depending on the availability on the day.

We appreciate your understanding.

Déjeuner

~Full Course Lunch~

¥4,000

**Prosciutto, mozzarella, clams, eggplant and broccoli terrine
with vinegar and miso sauce**

生ハムとモッツアレラ あさりとなすび・ブロッコリーのテリーヌ
酢みそを使ったソース

Potage soup of the day

本日の温かいポタージュスープ

**Today's fresh fish meuniere and crab mousse
with White wine sauce**

本日の鮮魚のムニエルと蟹のムース
白ワインソース

**Japanees beef fillet,
Onion Jus**

やわらかい国産赤身牛フィレ肉
オニオンのジュ

Today's special dessert

パティシエ特製デザート

Bread or Rice

パン 又は ライス

Coffee

コーヒー

※Above prices include tax and service charge.

※If you have any food allergies, please feel free to let us know.

※Please note that the menu may differ from the menu depending on the availability on the day.

We appreciate your understanding.