

<平日限定・個室確約>乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン  
【5 PLATES】 ¥11,000~

2026年3月2日(月)~5月29日(金)

7日前の15時までに要予約

**アミューズ Amuse**

本日のアミューズ  
Today's Amuse

**冷前菜 Appetizer**

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー  
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ  
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto  
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

**魚料理 Fish**

“春告魚”メバルのポワレ  
桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ  
Poached Spring Herald Fish (Rockfish)  
With Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

**肉料理 Meat**

伊達鶏腿肉のロースト ふきのとう香るシャスールソース  
Roasted Date Chicken Thigh  
Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

**~ドルチェ Dessert**

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。  
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。  
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

<平日限定・個室確約>乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン  
【5 PLATES】 ¥12,500~

2026年3月2日(月)~5月29日(金)

7日前の15時までに要予約

**アミューズ Amuse**

本日のアミューズ  
Today's Amuse

**冷前菜 Appetizer**

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー  
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ  
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto  
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

**魚料理 Fish**

“春告魚”メバルのポワレ  
桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ  
Poached Spring Herald Fish (Rockfish)  
With Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

**肉料理 Meat**

牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え  
Beef Tenderloin Steak with Creamy Potato Puree and Vegetables

**ドルチェ Dessert**

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。  
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。  
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

<平日限定・個室確約>乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン  
【5 PLATES】 ¥15,000~

2026年3月2日(月)~5月29日(金)

7日前の15時までに要予約

**アミューズ Amuse**

本日のアミューズ  
Today's Amuse

**冷前菜 Appetizer**

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー  
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ  
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto  
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

**魚料理 Fish**

オマール海老のグラタン  
Lobster Gratin

**肉料理 Meat**

伊達鶏腿肉のロースト ふきのとう香るシャスールソース  
Roasted Date Chicken Thigh  
Shasou Sauce with Fragrant Butterbur Shoots

**ドルチェ Dessert**

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。  
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。  
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

<平日限定・個室確約>乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン  
【5 PLATES】 ¥18,000~

2026年3月2日(月)~5月29日(金)

7日前の15時までに要予約

**アミューズ Amuse**

本日のアミューズ  
Today's Amuse

**冷前菜 Appetizer**

桜鱒のミキュイ 山菜のピストゥー  
ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ  
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto  
White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

**魚料理 Fish**

オマール海老のグラタン  
Lobster Gratin

**肉料理 Meat**

黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え  
Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak  
Served with Creamy Mashed Potatoes and Colorful Vegetables

**ドルチェ Dessert**

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。  
The prices include service charge and tax

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。  
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.