

2026.6.1-9.3

<平日限定・個室確約>

## 乾杯用スパークリングワイン付き 個室ランチパーティプラン

<Weekdays Only・Private Room Guaranteed> Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

7日前の15:00までに要予約

5皿のコース  
5PLATS

¥11,000

※乾杯用グラススパークリングワイン付き

アミューズ  
Amuse

本日のアミューズ  
Today's Amuse

オードブル  
Hors-d'oeuvre

パテ・ド・グランメール  
Grandma's Pâté

魚料理  
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に  
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

肉料理  
Meat

上州産 せせらぎポークのロティ 新生姜のガストリック  
Roast Seseragi Pork from Joshu with Young Ginger Gastrique

デザート  
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】  
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク  
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。  
The prices include the private room fee, 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.

2026.6.1-9.3

<平日限定・個室確約>

## 乾杯用スパークリングワイン付き 個室ランチパーティプラン

<Weekdays Only・Private Room Guaranteed> Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

7日前の15:00までに要予約

5皿のコース  
5PLATS

¥12,500

※乾杯用グラススパークリングワイン付き

アミューズ  
Amuse

本日のアミューズ  
Today's Amuse

オードブル  
Hors-d'oeuvre

パテ・ド・グランメール  
Grandma's Pâté

魚料理  
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に  
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

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

デザート  
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】  
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク  
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。  
The prices include the private room fee, 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.

2026.6.1-9.3

<平日限定・個室確約>

## 乾杯用スパークリングワイン付き 個室ランチパーティプラン

<Weekdays Only・Private Room Guaranteed> Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

7日前の15:00までに要予約

5皿のコース  
5PLATS

¥15,000

※乾杯用グラススパークリングワイン付き

アミューズ  
Amuse

本日のアミューズ  
Today's Amuse

オードブル  
Hors-d'oeuvre

パテ・ド・グランメール  
Grandma's Pâté

魚料理  
Fish

オマール海老のグラタン  
Lobster Gratin

肉料理  
Meat

上州産 せせらぎポークのロティ 新生姜のガストリック  
Roast Seseragi Pork from Joshu with Young Ginger Gastrique

デザート  
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】  
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク  
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。  
The prices include the private room fee, 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.

2026.6.1-9.3

<平日限定・個室確約>

## 乾杯用スパークリングワイン付き 個室ランチパーティプラン

<Weekdays Only・Private Room Guaranteed> Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

7日前の15:00までに要予約

5皿のコース  
5PLATS

¥18,000

※乾杯用グラススパークリングワイン付き

アミューズ  
Amuse

本日のアミューズ  
Today's Amuse

オードブル  
Hors-d'oeuvre

パテ・ド・グランメール  
Grandma's Pâté

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

デザート  
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ  
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間制】  
Optional Free Drink Menu [2-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク  
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。  
The prices include the private room fee, 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.