

2026.9.5-11.29

Menu Surprise

ムニユ シュルプリーズ

6皿のコース 6PLATS ￥10,000

冷たいオードブル Cold Appetizer

美食家のサラダ
Caesar Salad

温かいオードブル Hot Appetizer

つぶ貝のソテー ブルゴーニュ風
Sauteed Whelk Shellfish with Garlic Sauce

スープ Soup

濃厚なマッシュルームのヴルーテ
秋トリュフと共に
Rich Mushroom Velouté
with Autumn Truffles

魚料理 Fish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

メインディッシュをお選びください Please Choose your Main Dish

伊達鶏のブランケット
コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce
Accented with Madeira Sauce

または
or

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 (+¥2,000)
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

または
or

洋梨のパフェ
クレームアングレーズのエスプーマとバタフライピーのジュレ
European Pear Parfait with Crème Anglaise
Espuma and Butterfly Pea Jelly

5皿のコース 5PLATS ￥7,500

冷たいオードブル Cold Appetizer

美食家のサラダ
Caesar Salad

温かいオードブル Hot Appetizer

つぶ貝のソテー ブルゴーニュ風
Sauteed Whelk Shellfish with Garlic Sauce

スープ Soup

濃厚なマッシュルームのヴルーテ
秋トリュフと共に
Rich Mushroom Velouté
with Autumn Truffles

メインディッシュをお選びください Please Choose your Main Dish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

伊達鶏のブランケット
コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce
Accented with Madeira Sauce

または
or

または
or

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 (+¥2,000)
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

または
or

洋梨のパフェ
クレームアングレーズのエスプーマとバタフライピーのジュレ
European Pear Parfait with Crème Anglaise
Espuma and Butterfly Pea Jelly

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.

4皿のコース 4PLATS ¥ 6,500

冷たいオードブル Cold Appetizer

美食家のサラダ
Caesar Salad

温かいオードブル Hot Appetizer

つぶ貝のソテー ブルゴーニュ風
Sauteed Whelk Shellfish with Garlic Sauce

メインディッシュをお選びください
Please Choose your Main Dish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

または
or

伊達鶏のブランケット
コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce
Accented with Madeira Sauce

または
or

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 (+¥2,000)
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

または
or

洋梨のパフェ
クレームアングレーズのエスプーマとバタフライピーのジュレ
European Pear Parfait with Crème Anglaise
Espuma and Butterfly Pea Jelly

すべてのコースにお飲み物がついております。
All courses include a drink.

Special Option Menu

スペシャルオプションメニュー

追加料金でランチコースの肉料理を下記に変更することも可能です。
For an additional charge, the meat dishes of the lunch course
can be changed to the following

フォワグラのポワレ添え トリュフ入りマデラソース (+¥2,000)
Pan-Fried Foie Gras with Madeira Truffle Sauce

黒毛和牛フィレ A4クラス (+¥4,000)
Wagyu Tenderloin

黒毛和牛フィレ シャトーブリアン (+¥7,000)
Chateaubriand

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.

2026.9.4-11.30

<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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

肉料理
Meat

伊達鶏のブランケット コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce Accented with Madeira Sauce

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.

2026.9.4-11.30

<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

¥13,500

※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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

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.

2026.9.4-11.30

<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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

伊達鶏のブランケット コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce Accented with Madeira Sauce

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.

2026.9.4-11.30

<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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

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.

2026.9.5-11.29

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

Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

3日前の16:00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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

肉料理
Meat

伊達鶏のブランケット コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce Accented with Madeira Sauce

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.

2026.9.5-11.29

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

Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥13,500

※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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

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.

2026.9.5-11.29

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

Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

3日前の16:00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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

伊達鶏のブランケット コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce Accented with Madeira Sauce

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.

2026.9.5-11.29

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

Lunch Private Room Plan with Sparkling Wine for Toasting

3日前の16:00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'œuvre

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

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.