

2026.6.6-8.30

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

2色のトウモロコシの冷製ポタージュ
カプチーノ仕立て トリュフ風味
Chilled Two-Color Corn Potage with
a Cappuccino-Style Foam and Truffle Flavor

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

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

群馬県産上州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

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 (+¥1,000)
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

トロピカルフルーツとモヒートジュレのパフェ
Tropical Fruit and Mojito Jelly Parfait

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

2色のトウモロコシの冷製ポタージュ
カプチーノ仕立て トリュフ風味
Chilled Two-Color Corn Potage with
a Cappuccino-Style Foam and Truffle Flavor

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

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

群馬県産上州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

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 (+¥1,000)
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

トロピカルフルーツとモヒートジュレのパフェ
Tropical Fruit and Mojito Jelly Parfait

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

または
or

群馬県産上州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

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 (+¥1,000)
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

トロピカルフルーツとモヒートジュレのパフェ
Tropical Fruit and Mojito Jelly Parfait

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.

2026.6.1-9.3

<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

群馬県産上州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

群馬県産上州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.

2026.6.6-8.30

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'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

群馬県産上州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.

2026.6.6-8.30

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

¥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.

2026.6.6-8.30

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'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

群馬県産上州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.

2026.6.6-8.30

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'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.