

Lunch Menu

ランチメニュー

11:00 - 14:00 (13:00 Last Order)



Pasta Set

パスタランチセット

Parisienne-Style Salad with Marinated Shrimp,
Jamón Serrano, and Baby Leaf Greens
小海老のマリネとハモンセラーノ生ハムと
ベビーリーフのパリジェンヌ風サラダ

Homemade Bread
自家製パン

Bolognese with Flavorful Fresh Pasta Made from
Selected Durum Semolina and Iwachu Pork Raised in
the Pristine Nature of Mount Iwate
岩手山麓の大自然の中で育った岩中ポークと
厳選デュラムセモリナの
風味豊かな生パスタのポロネーゼ

Drinks

Please select from the following options:
Coffee, Tea, or Roasted Green Tea (Hojicha)
ドリンク

以下よりお選びください。
コーヒー・紅茶・ほうじ茶

¥ 3,300

Galette Set

ガレットランチセット

Parisienne-Style Salad with Marinated Shrimp,
Mortadella Bologna Sausage, and Baby Leaf Greens
小海老のマリネとポロニアソーセージ“モルタデッラ”と
ベビーリーフのパリジェンヌ風サラダ

Homemade Bread
自家製パン

Galette Made with Buckwheat Flour,
Vegetable Ratatouille, Jamón Serrano,
Soft-Boiled Egg, and Brittany's Guérande Salt
野菜のラタトゥイユ、ハモンセラーノ生ハム、
温泉卵のブルターニュのゲランドの塩と
そば粉で作ったガレット

Drinks

Please select from the following options:
Coffee, Tea, or Roasted Green Tea (Hojicha)
ドリンク

以下よりお選びください。
コーヒー・紅茶・ほうじ茶

¥ 3,300

Weekday Lunch Course

事前予約制 平日限定ランチコース

11:00 / 12:00 start only - Reservation Required

Gougères グジュール

Cheese-filled choux pastry, a Burgundy specialty
ブルゴーニュ地方名物のチーズ入りシュー

Appetizer 前菜

Marinated Mt. Fuji salmon, carefully cultivated with spring water from Mt. Fuji
French Brittany trout roe
Shallot tartare with Goto Islands ao-sa (green laver)
富士山の伏流水で大切に育てられた富士山サーモンのマリネ
フランスブルターニュ産マスの卵
エシャロットのタルタルと五島列島産あおさ

Soup スープ

Hokkaido pumpkin soup with YAMATO pork bacon and milk écume
北海道産かぼちゃのスープ やまと豚ベーコンと牛乳のエキューム

Main Course メインディッシュ

Fish or Mear Dish

Rôti of hime tai (red snapper) caught off the coast of Shimoda,
a seaside town blessed with the rich nature of the southern Izu Peninsula
Broccoli cream,
or
Rôti of Kirishima black pork shoulder, raised in the clear air, water,
and rich natural environment of the Kirishima Highlands
Rosemary-flavored pork jus with basil pistou

魚料理または肉料理

伊豆半島南部に位置する豊かな自然に恵まれた海の街
下田沖で水揚げされた姫鯛のロティ
ブロッコリーのクレーム
又は
霧島高原の澄み切った空気と水、豊かな自然環境の中で育った
霧島黒豚肩ロースの低温ロティ
ローズマリー風味の豚のジュとバジルのピストュー

Dessert デザート

Blancmange infused with Colombian organic-certified coffee flavor
コロンビア産有機認証コーヒーの風味をつけたブランマンジェ

Drink ドリンク

Choose from coffee, tea, or hojicha.
コーヒー、紅茶、ほうじ茶よりお選びください。

*The coffee is a BIO Colombian dark roast from the Shinsaibashi Roastery.

Menu content is subject to change based on ingredient availability.

* コーヒーは心齋橋焙煎所からBIOコロンビア深煎りをお楽しみ頂けます。

* 料理内容は一例です。食材の仕入れ等により内容が変わります。

¥ 5,500

Weekend Lunch Course

事前予約制 週末限定ランチコース

12:00 start only - Reservation Required

Amuse-bouche アミューズ プーシュ

Entrée1er 富士山サーモン

Mi-cuit marinated Fuji salmon nurtured with the spring water of Mount Fuji, featuring a melt-in-your-mouth flavor
Cream of Italian white sturgeon caviar
Aosa seaweed from the Goto Islands
富士山の伏流水で大切に育てられた富士山サーモンのとろける味わいのミ・キュイ マリネ
イタリア産白チョウザメのキャビアのクリーム
五島列島産あおさ

Entrée2e 壱岐牛

Carpaccio of Iki Beef, born in the natural surroundings of Iki Island, Nagasaki, surrounded by the sea and raised on mineral-rich grass nourished by the sea breeze
Salt koji, Parmigiano-Reggiano, and wild arugula
長崎県の海に囲まれた壱岐島の自然の中で生まれ、
潮風を受けたミネラル豊富な牧草を食べて育った壱岐牛のカルパッチョ
塩麴、パルミジャーノ・レジャーノ、セルバチコ

Entrée3e ウフ・アン・ムーレット

A signature egg dish from France's Burgundy region, renowned for its fine wines
Himalayan black truffle
高級ワインの産地で有名なフランスブルゴーニュ地方名物の卵料理
ヒマラヤ産黒トリュフ

Poisson 五島の鮮魚

Roasted fresh fish raised in the rich natural environment where the Tsushima and Liman currents converge
Sauce accented with lemons grown wild in the mountains of Kawazu Town, Izu, by Mr. Tanaka
対馬海流とリマン海流がぶつかる恵まれた自然環境の中で育った 鮮魚のロティ
伊豆河津町の田中さんの山で放ったらかしで育ったレモンをアクセントにしたソース

Viande 黒毛和牛イチボ

Low-temperature-cooked Kuroge Wagyu raised in pristine nature
Seasonal vegetables with a beef jus infused with wasabi essence
大自然で育った黒毛和牛の低温キュイ
季節の野菜 わさびの風味を付けた牛肉のジュ

Dessert デザート

A blancmange flavored with organic certified Colombian coffee.
コロンビア産有機認証コーヒーの風味をつけたブランマンジェ

Café ou Thé ou Thé Japan

Please choose from coffee, tea, or roasted green tea.
コーヒー、紅茶、ほうじ茶よりお選びください。

*The coffee is a BIO Colombian dark roast from the Shinsaibashi Roastery.

*The dishes are examples. The content may vary depending on ingredient availability and sourcing.

* コーヒーは心齋橋焙煎所からBIOコロンビア深煎りをお楽しみ頂きます。

* 料理内容は一例です。食材の仕入れ等により内容が変わります。

¥ 14,080