

Lunch Menu

ランチメニュー

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



Pasta Set

パスタセット

Parisienne-Style Salade With Marinated Shrimp

Popover and Baby leaf Greens

小海老のマリネとポップオーバー

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ボロネーゼ

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

ガレットセット

Parisienne-Style Salade With Marinated Shrimp

Popover and Baby leaf Greens

小海老のマリネとポップオーバー

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 Jamon Serrano

Softi-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

ブルターニュゲランドの塩とそば粉のガレット

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

事前完全予約制 平日限定ランチコース

12:00 start only - Reservation Required

Amuse-bouche

アミューズ プーシュ

Appetizer 前菜

Marinated Mt.Fuji salmon, carefully cultivated with spring water from Mt.fuji

French Brittany trout roe

Shallot tartare

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

Soup スープ

Hokkaido corn soup with popcorn and milk foam

北海道産とうもろこしのスープ ポップコーンと牛乳のエキューム

Main Course メインデッシュ

Fish or Meat

Roast of red snapper caught off the coast of Shimoda,
a seaside town blessed with the rich nature of the southern Izu peninsula

Cucumber cream

or

Roast of Low-temperature cooked Tanba Kuro-Jidori chicken breast

Fricassée of mushrooms and Italian morels

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

きゅうりのクレーム

又は

低温で火を入れた丹波黒地鶏の胸肉

マッシュルームとイタリア産モリーユのフリカッセ

Dessert デザート

Today's dessert

本日のデザート

Drink ドリンク

Coffee, Tea, or Roasted Green Tea (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のBIOコロンビア深煎りをご用意しております。

* 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

事前完全予約制 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

Entrée 1er 富士山サーモン

Marinated MtFuji salmon, carefully cultivated with spring water from Mtfuji
French Brittany trout roe Shallot tartare
富士山の伏流水で大切に育てられた富士山サーモン とろける味わいのミ・キューマリネ

Entrée 2e 薩摩の黒

Carpaccio of "Satsuma Kuro" Japanese Black Wagyu Exceptional marbling silky texture,
and rich umami,
Shio-koji, Parmigiano Reggiano and wild arugula
鹿児島島の豊かな風土で育まれた黒毛和牛、口どけの良い上質な脂と深い旨味を兼ね備えた
「薩摩黒」のカルパッチョ
塩麹、パルミジャーノ・レジャーノ、ルッコラ

Entrée 3e フォアグラ

Hungarian Duck Foie gras, Himalayan black truffles consommé
ハンガリー産鴨フォアグラ、ヒマラヤ産黒トリュフ、コンソメスープ

Poisson 伊豆下田の鮮魚

Poached Kinmedai from Shimoda
Sourced from jaoan's renowned Kinmmedai fishing port at the southern tip of the Izu peninsula
伊豆半島南部に位置する山と海の自然に恵まれた海国の町
水揚げ日本一の下田で水揚げされた金目鯛のポシェ

Viande 黒毛和牛サーロイン

Japanese Blsck Wagyu Sirloin, Cooked at Low Temperature
Sesasonal Vegetable, Sansho Jus
大自然の中で育った黒毛和牛サーロインの低温キューイ
季節の野菜と実山椒の風味をつけたジュ

Dessert デザート

Panna Cotta
Mango Gelée American cherry Compote
パナナコッタ、マンゴーのジュレ、アメリカンチェリーのカクテル仕立て

Café ou Thé ou Thé Japonais 食後の飲み物

Coffee, Tea, or Roasted Green Tea (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のBIOコロンビア深煎りをご用意しております。

* 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