

2021.3.5 (金)~2021.5.31 (月)

11:30am~3:00pm

Steak lunch course
ステーキランチコース

¥5,000

Seasonal offering with Seabream from Setouchi and Japanese beef tenderloin steak.

※瀬戸内の鯛と国産牛フィレステーキをお召し上がりいただけるコースメニューです。

Appetizer Slow cooked roasted Beef with Wasabi, Rape blossoms sesame Tofu
Marinated Tuna "Arima" Japanese pepper flavor

季節の味わい3種

低温調理たたき風ローストビーフ 山葵添え、菜の花の胡麻豆腐、鮪の漬け 有馬山椒風味

Sautéed "Setouchi" Seabream with light Butter sauce scent of Japanese Pepper-bud

瀬戸内の鯛 軽いバターソース 木の芽の香り

Mizuna and Broccoli salad with Carrot and Orange dressing
水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Japanese Beef tenderloin 70g

国産牛フィレ 70g

"Aomori" Garlic, 2 types Salt, grated Horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

"Hyogo Sanda Koshihikari" steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

Fried Garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Steamed rice with Snow crab, Scallop, Salmon roe instead of plain rice. additional 1,800 yen

※プラス¥1,800でカニと帆立貝柱 イクラの海鮮釜めしに変更できます。

Strawberry Mille-feuille

いちごのミルフィーユ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

*All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

*If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.3.5 (金)～2021.5.31 (月)

11:30am～3:00pm

Reopening special lunch course 営業再開特別ランチコース

¥7,000

Ezo abalone, homard lobster and Japanese beef tenderloin.

※蝦夷アワビとオマール海老をはじめ、国産牛フィレステーキをお召し上がりいただけるコースメニューです。

Appetizer Slow cooked roasted Beef with Wasabi, Rape blossoms Sesame tofu

Marinated Tuna “Arima” Japanese Pepper flavor

季節の味わい3種

低温調理たたき風ローストビーフ 山葵添え、菜の花の胡麻豆腐、鮪の漬け 有馬山椒風味

Sautéed Ezo abalone with Garlic sauce Seaweed from “Shimanto” River

活け蝦夷アワビの鉄板焼 特製ガーリックソース、四万十川の海苔風味

Homard lobster with Américaine sauce

オマール海老のポワレ 甲殻類のソース

Mizuna and Broccoli salad with Carrot and Orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Japanese Beef tenderloin 70g

国産牛フィレ 70g

“Aomori” Garlic, 2 types Salt, grated Horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

Fried Garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Steamed rice with Snow crab, Scallop, Salmon roe instead of plain rice. additional 1,800 yen

※プラス¥1,800でカニと帆立貝柱 イクラの海鮮釜めしに変更できます。

Strawberry Mille-feuille

いちごのミルフィーユ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

*All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

*If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.3.5 (金)~2021.5.31 (月)

11:30am~3:00pm

Japanese wagyu beef lunch course 黒毛和牛食べ比べランチコース

¥10,000

Foie gras and compare Japanese wagyu beef tenderloin and sirloin.

※フォアグラと黒毛和牛フィレとサーロインを食べ比べしていただけるコースメニューです。

Appetizer Slow cooked roasted Beef with Wasabi, Rape blossoms Sesame tofu
Marinated Tuna "Arima" Japanese pepper flavor

季節の味わい3種

低温調理たたき風ローストビーフ 山葵添え、菜の花の胡麻豆腐、鮪の漬け 有馬山椒風味

Sautéed Foie gras and spring Vegetables with Balsamic sauce
筍とフォアグラのステーキ 春野菜添えバルサミソース

Mizuna and Broccoli salad with Carrot and Orange dressing
水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Japanese wagyu Beef tenderloin 40g and Japanese wagyu Beef sirloin 40g
黒毛和牛フィレ 40g とサーロイン 40g の食べ比べ

Upgrade options

For an additional ¥1,200, you can change 40g of Japanese wagyu Beef sirloin to 40g of "Omi Beef" sirloin.

プラス¥1,200で黒毛和牛サーロイン40gを“近江牛”サーロイン40gに変更出来ます

"Aomori" Garlic, 2 types Salt, grated Horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

"Hyogo Sanda Koshihikari" steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

Fried Garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Steamed rice with Snow crab, Scallop, Salmon roe instead of plain rice. additional 1,800 yen

※プラス¥1,800でカニと帆立貝柱 イクラの海鮮釜めしに変更できます。

Strawberry Mille-feuille

いちごのミルフィーユ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

*All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

*If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。