

【平日限定】

## TOP LUNCH

名物のアミューズタワーと  
お好みのメインをお選びいただけるショートコース

¥2,980

### Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ

Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー

Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース

Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ

Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット

Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ

Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き

Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス

Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ

'Nduja and Greensaoybeans on Crostini

仔牛のトンナータソース

Roasted Calf with Tonnato sauce

### Main Dish

魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい

Please choose one Fish or Meat

#### Fish

メカジキのカツレツ

ケッカソース

Swordfish cutlet

Checca sauce

or

#### Meat

甲州信玄鶏のソテー

焼きナスのピューレ添え

Roasted Koshu Shingen Chicken

Grilled Eggplant Puree

or

#### Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak

for ¥1,000 more

### Dessert & Cafe +¥800

マンゴーのパルフェ仕立て

ココナッツのエスプーマ

Mango parfait style Coconut Espuma

コーヒー or 紅茶

coffee or tea

【平日限定】  
TREE LUNCH

名物のアミューズタワーと  
ダブルメインフルコース

¥4,300

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース  
Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ  
Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット  
Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ  
Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き  
Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス  
Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ  
'Nduja and Greensaoybeans on Crostini

仔牛のトンナータソース  
Roasted Calf with Tonnato sauce

Fish

メカジキのカツレツ  
ケッカソース  
Swordfish cutlet  
Checca sauce

Meat

甲州信玄鶏のソテー  
焼きナスのピューレ添え  
Roasted Koshu Shingen Chicken  
Grilled Eggplant Puree

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak  
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

マンゴーのパルフェ仕立て  
ココナッツのエスプーマ  
Mango parfait style Coconut Espuma

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea

# ANNIVERSARY LUNCH

記念日におすすめ 乾杯ドリンク付き 名物アミューズタワー  
国産ブランド牛サーロインステーキとアニバーサリーデザートのコース

¥6,800

## Drink

乾杯ワンドリンク  
One cheers drink

## Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース  
Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ  
Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット  
Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ  
Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き  
Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス  
Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ  
'Nduja and Greensaoybeans on Crostini

仔牛のトンナータソース  
Roasted Calf with Tonnato sauce

## Fish

メカジキのカツレツ  
ケッカソース  
Swordfish cutlet  
Checca sauce

## Meat

国産牛のサーロインとイチボステーキ  
Domestic brand beef sirloin and rump cap steaks

## Anniversary Dessert Plate & Cafe

アニバーサリープレート  
(ご希望のメッセージを添えてご用意いたします)

Anniversary assorted dessert  
(We can add a message on the dessert plate)

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea

# TOP LUNCH

名物のアミューズタワーと  
お好みのメインをお選びいただけるショートコース

¥3,480

## Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース  
Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ  
Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット  
Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ  
Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き  
Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス  
Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ  
'Nduja and Greensaoybeans on Crostini

仔牛のトンナータソース  
Roasted Calf with Tonnato sauce

## Main Dish

魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい  
Please choose one Fish or Meat

### Fish

メカジキのカツレツ

ケッカソース

Swordfish cutlet

Checca sauce

or

### Meat

甲州信玄鶏のソテー

焼きナスのピューレ添え

Roasted Koshu Shingen Chicken

Grilled Eggplant Puree

or

### Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak  
for ¥1,000 more

## Dessert & Cafe +¥800

マンゴーのパルフェ仕立て  
ココナッツのエスプーマ  
Mango parfait style Coconut Espuma

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea

# TREE LUNCH

名物のアミューズタワーと  
ダブルメインフルコース

¥4,600

## Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ  
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース  
Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ  
Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット  
Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ  
Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き  
Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス  
Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ  
'Nduja and Greensaoybeans on Crostini

仔牛のトンナータソース  
Roasted Calf with Tonnato sauce

## Fish

メカジキのカツレツ  
ケッカソース  
Swordfish cutlet  
Checca sauce

## Meat

甲州信玄鶏のソテー  
焼きナスのピューレ添え  
Roasted Koshu Shingen Chicken  
Grilled Eggplant Puree

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak  
for ¥1,000 more

## Dessert & Cafe

マンゴーのパルフェ仕立て  
ココナッツのエスプーマ  
Mango parfait style Coconut Espuma

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea