

LIMITED LUNCH SET MENU

全てのメニューにコーヒーまたはアールグレイ (Hot / Iced) をお選びいただけます

10:00 - 14:00



熟成肉の塩ハンバーグ ~トリュフ塩とデミグラスソース添え~

¥2,530

(パンまたはライスが付きます)

Aging Beef Patty with Truffle Salt and Demi-glace Sauce (Served with Bread / Rice)

卵 / 乳 / 小麦

トッピング 季節野菜 / 卵 / トマトとアボカド / スカモルツァチーズ + ¥220

Toppings (Seasonal Vegetables / Egg / Tomato and Avocado / Scamorze Cheese)

全4種トッピング

+ ¥830

Toppings (All)

卵 / 乳



ズワイ蟹トマトクリームの特リアテッレ

¥2,310

Tagliatelle (Long, Flat Ribbon Pasta) with Snow Crab in Rich Tomato Cream Sauce

乳 / 小麦 / えび / かに

* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice

価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

LIMITED LUNCH SET MENU

全てのメニューにコーヒーまたはアールグレイ (Hot / Iced) をお選びいただけます

10:00 - 14:00

海老とオリーブ、フェタチーズの地中海サラダ (パン付) Mediterranean Salad, Prawns, Olives, Feta Cheese 卵 / 小麦 / えび	¥1,980
スモークサーモンと半熟卵のタルティーンヌ Tartine, Smoked Salmon, Soft Boiled Egg 卵 / 乳 / 小麦	¥1,870
シェフのおすすめパスタ Chef's Recommended Pasta メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください	¥1,980~

SIDE MENU

セットメニューをお召し上がりのお客様のみご注文頂けます

ミニスープ Seasonal Mini Soup メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください	¥550
季節野菜のミニサラダ Seasonal Vegetables Mini Salad メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください	¥550
ミニチーズロールスフレ ~カリカリチーズと白トリュフのハニーソース~ Mini Soufflé Style Cheese Omelette, White Truffle Honey Sauce and Crispy Cheese on Top 卵 / 乳	¥880
ミニチーズロールスフレ ~マンゴーとパッションフルーツのソース~ Mini soufflé Style Cheese Omelette, Mango, Passion Fruit Sauce 卵 / 乳	¥880
フライドポテト French Fries	¥660

* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice
価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

À LA CARTE

10:00 - 20:00

SALAD

海老とオリーブ、フェタチーズの 地中海サラダ (パン付き)

Mediterranean Salad, Prawns, Olives, Feta Cheese
(Served with Bread)

卵 / 小麦 / えび

¥1,980



クラシックシーザーサラダ

Classic Caesar Salad, Romaine Lettuce,
Grilled Bacon, Parmigiano Cheese

卵 / 乳 / 小麦

¥1,650



LIGHT MEAL

スモークサーモンと半熟卵の タルティーヌ

Tartine, Smoked Salmon, Soft Boiled Egg

卵 / 乳 / 小麦

¥1,870



フライドポテト

French Fries

¥660

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

À LA CARTE

10:00 - 20:00

PASTA

大葉とわさびのリングイネ

Linguine with "Shiso" and "Wasabi"

乳 / 小麦

¥1,650



ズワイ蟹トマトクリームของタリアテッレ

Tagliatelle (Long, Flat Ribbon Pasta) with Snow Crab
in Rich Tomato Cream Sauce

乳 / 小麦 / えび / かに

¥2,310



シェフのおすすめパスタ

Chef's Recommended Pasta

メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください

¥1,980~

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

MAIN DISH

10:00 - 20:00

メカジキのソテー フォンティーナチーズソース

Swordfish saute, Fontina Cheese sauce
乳 / 小麦

¥2,420



骨付き鶏もも肉のロースト 粒マスタードソース

Roasted bone-in chicken thigh, mustard sauce
卵 / 乳

¥2,420



チーズロールスフレのオムライス 牛肉の赤ワイン煮込みの デミグラスソース

Cheese Soufflé Omelette-rice,
Beef stewed in red wine, Demi-glace Sauce
卵 / 乳 / 小麦

¥2,200



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

MAIN DISH

10:00 - 20:00

熟成肉の塩ハンバーグ

~トリュフ塩とデミグラスソース添え~
(パンまたはライスが付きます)

Aging Beef Patty with Truffle Salt and Demi-glace Sauce
(Served with Bread / Rice)

卵 / 乳 / 小麦

¥2,530



トッピング 季節野菜 / 卵 / トマトとアボカド / スカモルツァチーズ + ¥220
Toppings (Seasonal Vegetables / Egg / Tomato and Avocado / Scamorze Cheese)

全4種トッピング + ¥830
Toppings (All)
卵 / 乳

国産牛ロース肉のステーキフリット

Domestic Beef Loin Steak, French Fries

¥5,500



* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice
価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

SOUFFLÉ

10:00 - 20:00

チーズロールスフレのオムライス
牛肉の赤ワイン煮込みの
デミグラスソース

Cheese Soufflé Omelette-rice,
Beef stewed in red wine, Demi-glace Sauce

卵 / 乳 / 小麦

¥2,200



チーズスフレオムレツ
- カリカリチーズと
白トリュフのハニーソース -

Cheese Soufflé Omelette,
White Truffle, Honey Sauce, Crispy Cheese

卵 / 乳

¥1,650



チーズロールスフレ
- マンゴーと
パッションフルーツのソース -

Cheese Soufflé, Mango, Passion Fruit Sauce

卵 / 乳

¥1,650



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

SWEETS

10:00 - 20:00

プリンアラモード

Pudding à la mode

卵/乳

¥1,650



テリーヌショコラ クリームチーズアイス添え

Terrine Chocolat, Cream cheese ice cream

卵/乳/小麦

¥1,540



アイス盛り合わせ

Assorted Ice Cream

内容とアレルギーはスタッフへお問い合わせください

¥990



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

SWEETS

10:00 - 20:00

CAKE

デギュスタシオン

Degustation (Meaning "Tasting" in English)

卵 / 乳 / 小麦

¥1,870

デギュスタシオン ティーセレクション

Degustation Tea Selection
Please Enjoy The Taste of Specially Assorted Cakes
(with Coffee / Earl Grey)

卵 / 乳 / 小麦

¥2,530



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

CAFE

コーヒー (HOT/ICED) ¥880
Coffee

カフェラテ (HOT/ICED) ¥990
Caffè Lattee
乳

カフェモカ (HOT/ICED) ¥990
Café Moca
乳

エスプレッソ (SINGLE) ¥660
Espresso

オーツミルク + ¥220
Oat Milk

TEA

オーガニックアールグレイ (HOT/ICED) ¥990
Organic Earl Grey

オーガニックダージリン (HOT) ¥990
Organic Darjeeling

オーガニックジャスミン (HOT) ¥1,100
Organic Jasmine

カモミールワイン (HOT) ¥1,100
Organic Chamomile
〈カモミール、ワインリーフ、カルダモン、エルダーフラワー〉

ビューティーローズ (HOT) ¥1,210
Beauty Rose
〈ローズヒップ、ハイビスカス、陳皮、アップルピース、ラズベリーリーフ〉

オクススジンジャー (HOT) ¥1,210
Oksusu Ginger
〈コーン、生姜、紅茶、粟、クコ、陳皮、緑豆、白きくらげ、アップルピース〉

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ハイビスカスフルーツティー
Hibiscus Fruits Tea

¥1,210

かぼすのエスプレッソトニック
Kabosu Espresso tonic

¥1,210

煎茶と蜜柑のモヒート仕立て
Green Tea & Mandarin Orange VirginMojito

¥1,210



SOFT DRINK

キミノユズ スパークリング
KIMINO YUZU Sparkling

¥990

自家製レモンスカッシュ
Homemade Lemon Squash

¥990

フィーバーツリートニックウォーター
FEVER TREE Tonic Water

¥880

赤葡萄ジュース (AUSTRIA)
Red Grape Juice

¥990

レッドトマトジュース (FRANCE)
Red Tomato Juice

¥990

MINERAL WATER

サンペレグリーノ (ITALY)
S.Pellegrino

¥880

スルジューヴァ -Still- (ITALY)
SURGIVA

¥880

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

DRAFT BEER

ペローニ ナストロアズーロ (ITALY) ¥990
PERONI NASTRO AZZURRO

BOTTLED BEER

志賀高原インディアペールエール (JAPAN) ¥1,320
SHIGA KOGEN IPA

ガージェリー 23 ブラック (JAPAN) ¥1,100
GARGERY 23 BLACK
小麦

アサヒ ドライゼロ *NON-ALCOHOLIC ¥770
Asahi DRY ZERO

GLASS WINE

リースリング / トリンバック (FRANCE) G ¥1,210
WHITE WINE / RIESLING / TRIMBACH

CDTシャン・デ・トレイユ ¥1,210
シャトー・デュ・シャン・デ・トレイユ (FRANCE) G
RED WINE / CDT CHAMPS DES TREILLES / CH. DU CHAMPS DES TREILLES

GRASS SPARKLING WINE

本日のスパークリングワイン ¥1,100
Sparkling Wine of the day

ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ *NON-ALCOHOLIC ¥1,100
JOEYA Organic Sparkling Chardonnay

GLASS CHAMPAGNE

ルイ ロデレール コレクション ¥2,200
Louis Roederer Collection (N.V)

*アルコールメニュー、ボトルワインは別途ご用意がございます。ご入用の際にはスタッフまでお申し付けください。

*価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

SINGLE MALT WHISKY

タリスカー 10 年 (ISLANDS) Talisker 10YRS	¥1,430
ザ・マッカラン 12 年 (SPEYSIDE) The Macallan 12YRS	¥1,650
ラガヴェーリン 16 年 (ISLAYS) Lagavulin 16YRS	¥1,560

ORIGINAL COCKTAILS

エルダーフラワー マティーニ Elderflower Martini (Gin, Elderflower Syrup, Lemon juice in a Short Glass)	¥1,320
リダクション トニック Reduction Tonic (Gin, Reduction Tonic Water, Lime Juice in a Short Glass)	¥1,210

OTHERS

モヒート Mojito	¥1,210
ジントニック Gin & Tonic	¥1,210
ギムレット Gimlet	¥1,320
ダイキリ Daiquiri	¥1,320
マルガリータ Margarita	¥1,320

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know