

LUNCH

11:30a.m.-2:00p.m.

— プリヴェ・ランチ Privé Lunch —

本日のブイヨン、グラスデザート、コーヒーまたは紅茶が付きます。
 All dishes are served with soup, verrine of the day and coffee or tea.
 食事にはサラダ、ベイクドポテトが付きます。
 All meal dishes are served with salad, baked potato.
 お飲み物は+¥500にてカフェメニューからお選びいただけます。
 Coffee and tea selections are also available for an additional ¥500.

A la carte Lunch



3種のスライダーバーガー

¥3,100 ¥3,400

A selection of 3 slider burgers

- 照り焼きビーフパテ、レタス、トマト
Teriyaki beef pâté, lettuce, tomato
- シュリンプ、帆立貝、野菜マリネ
Shrimp, scallop, marinated vegetables
- モッツアレラチーズ、フルーツトマト、アヴォカド
Mozzarella cheese, fruit tomato, avocado

ローストビーフとアヴォカドのパニーニ

Panini: Roast beef, avocado

ローストビーフ、レタス、アヴォカド、トマト ¥3,200 ¥3,500
 Roast beef, lettuce, avocado, tomato



スモークサーモンとカマンベールチーズのパニーニ

Panini: Smoked salmon, Camembert cheese

スモークサーモン、カマンベールチーズ ¥2,700 ¥3,000
 オニオン、ケッパー
 Smoked salmon, Camembert cheese, onion, caper

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.

LUNCH

11:30a.m.-2:00p.m.

—— サラダ・プリヴェ Salad Privé ——

本日のブイヨン、パン、グラスデザート、コーヒーまたは紅茶が付きます。
All dishes are served with soup, bread, verrine of the day and coffee or tea.
お飲み物は+¥500にてカフェメニューからお選びいただけます。
Coffee and tea selections are also available for an additional ¥500.



生ハムとポーチドエッグの
シーザーサラダ

Caesar Salad

パルマ産生ハム、玉子、パルメザンチーズ

Prosciutto di Palma, poached egg, Parmesan cheese, croutons

A la carte Lunch

¥2,500 ¥2,800

帆立貝とシュリンプの
シーフードサラダ

Seafood Salad

帆立貝、シュリンプ、烏賊、白身魚、ミックスオリーブ、ハーブピュレ
Scallop, shrimp, squid, white fish, mixed olives, herb purée

¥2,500 ¥2,800



食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.

L U N C H

11:30a.m.-2:00p.m.

季節の彩り小箱「楚々」 Seasonal Special Bento “Soso”



※画像はイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

【 楚々 】 ¥3,300

清らか、かつ可憐で美しい様子を小箱にまとめ上げました。
一段、一段が織りなす調和を心ゆくまでお楽しみください。

A selection of elegant and beautiful Japanese delicacies.

Enjoy the harmony within each box.

上段 出汁巻玉子、焼肴、野菜煮物、香潤鶏焼き
豊鰯、魚介変わり揚げ、小しんじょう
Japanese-style rolled omelet / grilled fish /
simmered vegetables / grilled Kojun chicken /
dried sardine sheet / fried seafood / steamed fish

中段 季節の和菜 Seasonal Japanese delicacies

下段 ひとくち変わりご飯、小袖寿司
Seasonal steamed rice / small sushi

椀 赤出汁 Miso soup

水菓子 季節の水菓子 seasonal dessert

御飲物 さくら煎茶 Sakura Sencha Tea
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

食材によるアレルギーなどございましたら、予め係へお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.

前菜 / Appetizer

キャヴィア フラッペ Caviar frappé 50g 滑らかで繊細な風味のオシエトラキャヴィアを存分にお楽しみください	¥32,000
イベリコ豚生ハム (60g) Uncured ham of Ibérico 口の中でとろける甘みを感じる味わい、九条ねぎを添えて	¥3,000
チーズの盛り合わせ Assorted cheese カマンベール、コンテ、シェーブルの3種にドライフルーツを添えて	¥2,600
スモークサーモン Smoked salmon サーモンにサラダを巻いた、彩り豊かな食べやすいスタイルで	¥1,800
和風前菜盛り合わせ Assorted Japanese appetizer Japanese style boiled seasoned vegetables, Salmon roe, Crab wrapped in turnip, Ark shell and deep fried tofu with vinegar miso, Grilled duck, Arrowhead chips 和の繊細な盛り付けと季節の味わいをお楽しみ下さい	¥2,500
薩摩香潤鶏の香り揚げ Deep-fried Satsuma Kojun chicken おつまみにかかせない唐揚げを銘柄鶏の味わいと香りと共に	¥2,000
和牛コロッケ Wagyu croquettes 職人の手作りのコロッケは最上級の味わい	¥2,000
季節の蒸ししんじょうと餡かけ Steamed seasonal fish cake with a thick starchy sauce 和の技が光る逸品は軽なおつまみにぴったり	¥1,800
季節野菜の焼き合わせ Simmered seasonal vegetables 季節の味わいを楽しむ和の香りを感じる一品	¥1,800

ビーフステーキ / Diced Beef Steak

黒毛和牛フィレ Black Wagyu beef filet	120g	¥9,000
	160g	¥12,000

黒毛和牛は+10gにつき+¥750にて変更も承ります。
Beef portions may be changed for an additional ¥750 per 10g for Black Wagyu beef.

おつまみ / Bar Food

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥3,000
オリーブのマリネ Marinated olives	¥1,000
ミックス ナッツ (白トリュフ風味) Truffle flavored mixed nuts	¥1,300
スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味) Truffle flavored potato chips	¥1,000
スペイン産ベジタブルチップス (パースニップ、ビーツ、サツマイモ) Vegetable chips (parsnip, beets, sweet potato)	¥1,400
ヴァローナ グアナラ ショコラ (カカオ70%) Valrhona Guanaja chocolates	¥1,500

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途消費税10%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% consumption tax and 10% service charge.