

## LUNCH MENU

### LUNCH PLATE & MAINDISH ~ランチとメインディッシュ~

|   |       |
|---|-------|
| 大ホタテのソテー ファロと押麦のリゾット<br>Sautéed jumbo scallops and falo risotto                         | 1,900 |
| マグロほほ肉のハーブソテー チョップドサラダ仕立て<br>Quick smoked and sauteed tuna with chopped vegetable salad | 1,800 |
| サーモンのムニエル 自家製タリアテッレ ビスクソース<br>Sautéed salmon and tagliata with bisque sauce             | 2,000 |
| 鳥取 匠の大山鶏のポルトガル風ソテー”チキンフランゴ”<br>Sautéed takumi-no-daisendori chicken portugal style      | 2,000 |
| 鳥取 匠の大山鶏のカスレ風タジン<br>Takumi-no-daisendori chicken tagine                                 | 2,300 |
| 長野 安曇野放牧豚の溶岩石グリル<br>Lava stone grilled azumino hobokuton pork                           | 2,200 |
| 牛カイノミのステーキ フォンドボーソース<br>Beef bottom shirloin steak with fond de veau sauce              | 2,300 |

### LUNCH TASTING COURSE

前菜盛り合わせ (豆腐とピーツのフムス・その日のタパス)  
Assorted appetizers plate (Hummus / Today's tapas)

上記7品からお好きなメインディッシュをひとつお選びください。  
Please choose one seafood or meat maindish.

食後のコーヒーまたは紅茶 & ミニデザート  
Coffee or Tea & Dessert

3,200

### SIDE DISH

~サイドディッシュ~

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| 本日のスープ<br>Today's soup      | 300 |
| ミニファームサラダ<br>Farm salad     | 300 |
| 自家製焼きたてパン<br>Homemade bread | 300 |

### DRINK SET

~ドリンクセット~

|   |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| ランチビール<br>Heartland draft beer  | 650 | コーヒー<br>(ホット or アイス)<br>Coffee(Hot or iced) | 200 |
| カヴァ<br>スパークリング<br>(白 or ロゼ)<br>Cava sparkling wine<br>(White or Rose) | 650 | 紅茶<br>(ホット or アイス)<br>Tea(Hot or Iced)      | 200 |
|   |     | カフェラテ<br>(ホット or アイス)<br>Café latte         | 200 |

## A LA CARTE MENU

### APPETIZERS ~ワインに合う前菜料理~

|   |       |
|---|-------|
| “江戸前ハーブ”のハーブサラダとフルーツ添え<br>Edomae - Herb salad with fruits   | 1,100 |
| 季節のフルーツと湯葉チーズ<br>リヨン風カプレーゼ<br>Seasonal fruits and yuba cheese caprese riyon style                 | 1,200 |
| バイ貝の冷製ワイン煮 サフランアイオリソース<br>Chilled stewed ivory shells with white wine                             | 1,600 |
| ホタルイカと旬野菜のイスラエルサラダ<br>Firefly squid and chopped seasonal vegetable salad                          | 1,500 |
| 根セロリのムース<br>ズワイガニとリンゴのマリネ<br>Celery root moose with marinated snowcrab and apple                  | 1,600 |
| 能登の地タコのスパイスコンフィ<br>雪下ジャガイモのフライ<br>Confit spicy octopus and fried potato                           | 1,400 |
| ツブ貝と千葉 原木椎茸のソテー エスカルゴバター<br>Sautéed whelk shells and genboku shiitajke mushrooms with herb butter | 1,500 |
| 銚子ヤリイカのソテー バターケッパーソース<br>Sautéed whole squid with butter and caper sauce                          | 1,800 |
| 安曇野放牧豚のロシア風水餃子“ペリメニ”<br>Boiled azumino hobokuton gyoza russian style                              | 1,200 |
| トリッパのカツレツ ラヴィゴットソース<br>Tripe cutlet with ravigote sauce   | 1,600 |

### DESSERT ~食後のデザート~

|  |     |
|--|-----|
| ベイクドチーズケーキと季節のフルーツ<br>Baked cheese cake with seasonal fruits | 850 |
| ヨーグルトのセミフレッドとフルーツコンポート<br>Yogurt iced cake                   | 850 |
| クネルショコラ<br>Quenelle chocolate and anglaise sauce             | 850 |
| リ・オ・レ 赤いベリーソース<br>Rice pudding with berry sauce              | 850 |