

LUNCH

11:30 TO 13:30

CLOSE 15:30

STARTER - MAIN - DESSERT 8,500

STARTER

Vitello tonnato 2,600

ヴィテッコ・トナート

Creamy burrata, beetroots, fresh herb pesto 2,600

ブッラータ ビーツ フレッシュハーブのペスト

Daily vegetable velouté 2,400

旬野菜のヴルーテ

Hand cut beef tartare, rocket leaves 2,700

Parmesan and fresh herb pesto

手切り牛肉のタルタル、ルッコラ

パルメザンとハーブのペスト

MAIN

Casareccia with asari 3,300

broccoletti and bottarga

カサレッチャとアサリ

スティックセニョールとからすみ

Roasted chicken from Kyoto 2,900

potatoes with rosemary and mushrooms

京都産鶏肉のロースト

ローズマリー風味のじゃがいもとキノコ

Cookpot of parmigiana-style aubergine 2,900

パルミジャーナ ナスのクックポット



DESSERT

Madagascar vanilla savarin マダガスカル産バニラのサヴァラン	1,400
Fig and walnut crumble 無花果とクルミのクランブル	1,700
Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo, ginger ice cream and puffed rice ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラ 生姜のアイスクリームと米のスフレ	1,800
Thin apple tart, crème fraîche 林檎のタルト クレームエペス	1,500
Seasonal citrus iced composition 季節の柑橘のクーブ・グラッセ	1,400
Ice cream and sorbet assortment アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ	1,300

COFFEE

Espresso - エスプレッソ	1,100
Americano - アメリカノ	1,100
Cappuccino - カプチーノ	1,100
Latte - カフェラテ	1,100
Iced coffee - アイスコーヒー	1,100
Iced Latte - アイスラテ	1,100

TEA

Earl grey - アールグレイ	1,100
Darjeeling - ダージリン	1,100
Iced tea - アイスティー	1,100