

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 1,400

マダガスカル産バニラのサヴァラン

Chocolate from Alain Ducasse 1,800

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

Thin apple tart, crème fraîche 1,500

林檎のタルト クレームエペス

Seasonal citrus iced composition 1,400

季節の柑橘のクーブ・グラッセ

Ice cream and sorbet assortment 1,300

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

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