

# 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

**Fig and walnut crumble** 1,700

無花果とクルミのクランブル

**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