

LUNCH

FROM 11:30 TO 13:30

CLOSE 15:30

STARTER-MAIN-DESSERT ¥ 8,500

STARTER

Vitello tonnato ¥ 2,500
ヴィテッロ・トンナート(仔牛の冷製ツナソース)

Lightly smoked cauliflower velouté ¥ 2,300
軽く燻製したカリフラワーのヴルーテ

Creamy burratina, beetroot, fresh herb pesto ¥ 2,600
ブッラータチーズ ビーツ
フレッシュハーブのペスト

Hand-cut beef tartare, hazelnut and capers ¥ 2,700
手切り牛肉のタルタル
ヘーゼルナッツ ケッパー

MAIN

Casareccia, asari, black olives and bottarga ¥ 3,300
ショートパスタ カサレッチ、
アサリ ブラックオリーブとカラスミ

Roasted chicken from Tamba, potatoes with rosemary and mushrooms ¥ 2,900
丹波黒どりのロティ、
ローズマリー風味のじゃがいもと茸

Cookpot of aubergine alla parmigiana ¥ 2,900
茄子のクックポット、パルミジャーナ仕立て

DESSERT

Strawberry and lime tart ¥ 1,600
苺とライムのタルト

Orange and pistachio iced composition ¥ 1,600
クーブ・グラッセ、オレンジとピスタチオ

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo mousse, coffee granité ¥ 1,900
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使った
ムースとコーヒーのグラニテ

Contemporary almond profiteroles ¥ 1,400
コンテンポラリー・アーモンド・パフケーキ
プロフィットロール

Vanilla ice cream «flood» with coffee & praline ¥ 1,500
グラス・ヴァニニューユ カフェとプラリネの
アッフオガード

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

Coffee - コーヒー ¥ 1,100

Espresso - エスプレッソ ¥ 1,100

American - アメリカンコーヒー ¥ 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 café latte - アイスカフェラテ ¥ 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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE
上記税込表示価格に別途サービス料15%を頂戴いたします。