

ランチプリフィックス LUNCH PRIX FIXE

¥6,451～

オードブル・スープより1品、メインディッシュは、秋の味覚セクション、シェフのおすすめ、魚料理・肉料理、受け継がれた味 またはサンドウィッチより1品をお選びください
Please choose one item for each course : HORS-D'OEUVRE AND SOUP, MAIN DISH(AUTUMN SELECTION,CHEF'S RECOMMEND, FISH・MEAT, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES)
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea. ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

オードブル・スープ／HORS-D'OEUVRE AND SOUP		秋の味覚セクション／AUTUMN SELECTION		受け継がれた味／MY DEAR OLD MENU	
炙りビン長鮪とアーティチョークのニース風サラダ Nicoise salad of broiled tuna and artichoke	¥3,289 ●+¥379	栗カレー ターメリック香る栗ごはんとともに Chestnut curry with chestnut rice	¥3,668	排骨拉麺（パーコーメン） Chinese noodles Pakomen	¥3,668
ヴィーガンメニュー/Vegan menu クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ Spicy salad with walnuts and soy meat	¥2,909	スパイスの効いた栗のローストときのこのリゾット パルメザンチーズ Spicy chestnut and mushroom risotto with parmesan	¥3,668	インドネシア風フライドライス（ナシゴレン） Nasi goreng	¥3,352
ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ Caesar salad with dry cured ham and shrimps	¥2,909	栗とベーコンのゴルゴンゾーラの Pasta Gorgonzola pasta with chestnuts and bacon	¥3,668	国産牛ハンバーガー Japanese beef hamburger	¥3,795
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 彩り野菜のサラダ Salad with lemon vinaigrette	¥1,897	フォアグラと丸条ネギのココットごはん Cocotte rice of foie gras and Kujo green onion	¥4,807	国産牛チーズバーガー（グリエール、チェダー または モッツアレラ） Japanese beef cheeseburger（gruyère, cheddar or mozzarella）	¥4,301
シーフードサラダ Seafood salad	¥3,289 ●+¥379	秋刀魚と栗のココットごはん Cocotte rice of pacific saury and chestnuts	¥4,554	スパゲッティ ナポリタン Spaghetti Napolitan	¥3,352
蛸とセロリのイタリアンドレッシング Octopus and celery with Italian dressing	¥3,542 ●+¥632	シェフのオススメ／CHEF'S RECOMMEND ヴィーガンメニュー/Vegan menu ヴィーガンバーガー Vegan burger	¥3,795	オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce	¥3,352
サーモンのマリネ いくらとともに Marinated salmon with salmon roe	¥2,909	ヴィーガンメニュー/Vegan menu ベジタブルボロネーゼ Vegetable Bolognese	¥3,542	海老・蟹・じゃこときのこの和風ピラフ Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style	¥3,352
ヴィーガンメニュー/Vegan menu ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ Galette of potato and zucchini with dip of avocado	¥2,530	魚料理・肉料理／FISH・MEAT 本日の魚料理 シェフのスタイル Fish of the day chef's-style	¥4,174	カレーライス（シュリンプ または チキン） Shrimp / Chicken curry with rice	¥3,542
りんごの冷製スープ シナモン風味のエスプーマ Chilled apple soup topped cinnamon flavored espuma	¥2,403	オマール海老の Pasta アメリケーヌソース（リングイネ） Homard pasta with Américaine sauce (linguine)	¥6,578 ●+¥1,897	カレーライス（国産牛） Japanese beef curry with rice	¥4,174
本日のポタージュ Soup of the day	¥1,707	きのこ魚介のペペロンチーノ Spaghetti peperoncino with mushrooms and mixed seafood	¥4,174	チキンバスケット Deep-fried chicken in the basket	¥4,427
きのこ銀杏入りコンソメスープ Consommé soup with mushroom and ginkgo	¥1,897	金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト Bouillabaisse with garlic toast	¥5,692 ●+¥1,012	サンドウィッチ／SANDWICHES ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ Mixed sandwich with hum cheese and vegetables	¥2,783
ヴィーガンメニュー/Vegan menu 野菜のブイヨンスープ Vegetable soup	¥1,707	国産牛 100%のハンバーグ きのこ入りデミグラスソース Japanese beef hamburger steak with mushroom demi-glace sauce	¥4,680	マリネサーモン、グリエールチーズのライブレッドサンドウィッチ Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyère cheese	¥3,162
		国産牛フィレのグリル Grilled Japanese beef fillet	¥7,210 ●+¥2,150	アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American clubhouse sandwich	¥3,415
		国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター Grilled Japanese beef sirloin Café de Paris-style	¥7,210 ●+¥2,150	ローストビーフ ライレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ Roast beef rye bread sandwich with wasabi-flavored mayonnaise	¥4,427
		ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル Grilled New Zealand aged beef	¥6,388 ●+¥1,707		

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies. *Menu items may change according to ingredient availability. *The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.