

# セレクションランチ SELECTION LUNCH

¥2,500

## 前菜 / APPETIZER

鴨胸肉のスマーク アンティープとオレンジ パリパリポテト  
Smoked duck breasts, endive and orange, crispy potatoes

追加料金で、下記の料理をご注文いただけます。  
Changes can be made to your order for an additional charge.

スープ / SOUP	+¥400
パンプキンスープ カプチーノ仕立て Pumpkin cappuccino soup	

## メインディッシュ / MAIN DISH

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立て くるみ風味のドレッシング  
Pan-fried today's fish, spinach and colorful variety of vegetables salad walnut dressing

または / OR

若鶏モモ肉のソテー バスク風 リゾーニ添え  
Sautéed chicken thigh Basque style with risoni

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。  
Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled U.S. beef loin or Australian beef fillet, red wine sauce	+¥1,650
A5等級仙台牛ロース肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled A5 SENDAI beef loin, red wine sauce	+¥4,100

追加料金で、下記の料理をご注文いただけます。  
Changes can be made to your order for an additional charge.

デザート / DESSERT	+¥600
スイートポテトのモンブラン チョコレートとキャラメルのみース 柚子のソルベを添えて Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet	

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。  
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。  
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.  
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.  
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

# ハーフブッフェ

## HALF BUFFET

¥3,300

### 前菜 & スープ / APPETIZER & SOUP

ブッフェボードよりご自由にお取り下さい。  
Feel free to help yourself from the buffet.

※下記メニューはお席までお届けいたします。  
The following dishes will be served at your table.

### メインディッシュ / MAIN DISH

下記より1品お選びください。  
Please choose either as the main entree.

#### 魚料理 / FISH

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立て くるみ風味のドレッシング  
Pan-fried today's fish, spinach and colorful variety of vegetables salad, walnut dressing

または / OR

#### 肉料理 / MEAT

若鶏モモ肉のソテー バスク風 リゾーニ添え  
Sautéed chicken thigh Basque style with risoni

または / OR

豚肩ロース肉のロティ ソーセージとシュークルート添え 粒マスタードソース  
Roasted pork loin, sausage and sauerkraut, grain mustard sauce

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。  
Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled U.S. beef loin or Australian beef fillet, red wine sauce	+¥1,650
--	---------

A5等級仙台牛ロース肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled A5 SENDAI beef loin, red wine sauce	+¥4,100
---	---------

### デザート / DESSERT

スイートポテトのモンブラン チョコレートとキャラメルのみース 柚子のソルベを添えて  
Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet

### コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。  
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。  
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.  
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.  
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

# ハーフブッフェ

## HALF BUFFET

¥4,400

### 前菜 & スープ / APPETIZER & SOUP

ブッフェボードよりご自由にお取り下さい。  
Feel free to help yourself from the buffet.

※下記メニューはお席までお届けいたします。  
The following dishes will be served at your table.

### 魚料理 / FISH

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立てくるみ風味のドレッシング  
Pan-fried today's fish, spinach and colorful variety of vegetables salad walnut dressing

### 肉料理 / MEAT

下記より1品お選びください。  
Please choose either as the main entree.

若鶏モモ肉のソテー バスク風 リゾーニ添え  
Sautéed chicken thigh Basque style with risoni

または / OR

豚肩ロース肉のロティ ソーセージとシュークルート添え 粒マスタードソース  
Roasted pork loin, sausage and sauerkraut, grain mustard sauce

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。  
Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled U.S. beef loin or Australian beef fillet, red wine sauce	+¥1,650
--	---------

A5等級仙台牛ロース肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled A5 SENDAI beef loin, red wine sauce	+¥4,100
---	---------

### デザート / DESSERT

スイートポテトのモンブラン チョコレートとキャラメルのみース 柚子のソルベを添えて  
Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。  
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。  
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.  
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.  
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

# ハロウィンランチ

## HALLOWEEN LUNCH

¥5,000

### 前菜 / APPETIZER

鴨胸肉のスマーク アンティープとオレンジのサラダ仕立て  
Smoked duck breasts, endive and orange

### スープ / SOUP

パンプキンスープ カプチーノ仕立て  
Pumpkin cappuccino soup

### 魚料理 / FISH

坊ちゃんかぼちゃのシーフードグラタン  
Halloween seafood gratin

### 肉料理 / MEAT

若鶏もも肉のソテー かぼちゃピューレと彩り野菜 クランベリーソース  
Sautéed chicken thigh, squash puree and colorful variety of vegetables  
cranberry sauce

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。  
Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled U.S. beef loin or Australian beef fillet, red wine sauce	+¥1,650
--	---------

A5等級仙台牛ロース肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース Grilled A5 SENDAI beef loin, red wine sauce	+¥4,100
---	---------

### デザート / DESSERT

かぼちゃとマロンのモンブラン カシスソルベ添え  
Chestnut and squash Mont Blanc, cassis sherbet

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。  
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。  
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.  
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.  
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.