

# セレクションランチ SELECTION LUNCH

¥2,500

## 前菜 / APPETIZER

ブリの炙りサラダ仕立て 柚子味噌ソースとほうれん草のピューレ  
Seared yellowtail Yuzu-miso sauce and spinach puree

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
本日のスープ	
Soup of the day	

## メインディッシュ / MAIN DISH

スズキとヤリイカ イカスミのリゾーニ サフランソース  
Japanese sea perch and squid, saffron sauce squid ink risoni

または / OR

若鶏モモ肉のポワレ ワインヴィネガー風味 ヌイユ添え  
Pan-fried chicken and nouille wine vinegar flavor

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ロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース	+¥1,650
Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	
A5等級仙台牛サーロインのロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース	+¥4,100
Roasted A5 SENDAI beef sirloin, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	

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
ベリーとチョコレートのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え	
Berries and chocolate cream brulee, strawberry ice cream	

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ください。  
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

スズキとヤリイカ イカスミのリゾーニ サフランソース  
Japanese sea perch and squid, saffron sauce squid ink risoni

または / OR

#### 肉料理 / MEAT

若鶏モモ肉のポワレ ワインヴィネガー風味 ヌイユ添え  
Pan-fried chicken and nouille wine vinegar flavor

または / OR

豚肩ロース肉のハーブパン粉焼き 白いんげん豆のトマト煮込み  
Baked herb crusted pork loin, tomato stewed white kidney bean

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ロティ	+¥1,650
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	
A5等級仙台牛サーロインのロティ	+¥4,100
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted A5 SENDAI beef sirloin, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	

### デザート / DESSERT

ベリーとショコラのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え  
Berries and chocolate cream brulee, strawberry ice cream

### 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.

# ハーブブッフェ

## 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ください。  
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

スズキとヤリイカ イカスミのリゾーニ サフランソース  
Japanese sea perch and squid, saffron sauce squid ink risoni

### 肉料理 / MEAT

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

若鶏モモ肉のポワレ ワインヴィネガー風味 ヌイユ添え  
Pan-fried chicken and nouille wine vinegar flavor

または / OR

豚肩ロース肉のハーブパン粉焼き 白いんげん豆のトマト煮込み  
Baked herb crusted pork loin, tomato stewed white kidney bean

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ロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	+¥1,650
A5等級仙台牛サーロインのロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted A5 SENDAI beef sirloin, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	+¥4,100

### デザート / DESSERT

ベリーとショコラのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え  
Berries and chocolate cream brulee, strawberry ice cream

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.

# シンフォニーランチ

## SYMPHONY LUNCH

¥5,000

### 前菜 / APPETIZER

ブリの炙りサラダ仕立て 柚子味噌ソースとほうれん草のピューレ  
Seared yellowtail Yuzu-miso sauce and spinach puree

### スープ / SOUP

本日のスープ  
Soup of the day

### 魚料理 / FISH

スズキとヤリイカ イカスミのリゾーニ サフランソース  
Japanese sea perch and squid, saffron sauce squid ink risoni

### 肉料理 / MEAT

若鶏モモ肉のポワレ ワインヴィネガー風味 ヌイユ添え  
Pan-fried chicken and nouille wine vinegar flavor

または / OR

豚肩ロース肉のハーブパン粉焼き 白いんげん豆のトマト煮込み  
Baked herb crusted pork loin, tomato stewed white kidney bean

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ロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	+¥1,650
A5等級仙台牛サーロインのロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted A5 SENDAI beef sirloin, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	+¥4,100

### デザート / DESSERT

ベリーとショコラのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え  
Berries and chocolate cream brulee, strawberry ice cream

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.