

## ランチコース Lunch Course

4 皿コース アミューズ+前菜+メイン料理+デザート ..... 4650  
4 Dishes Amuse + Appetizer + Main Dish + Dessert


5 皿コース アミューズ+前菜+魚料理+メイン料理+デザート ..... 5650  
5 Dishes Amuse + Appetizer + Fish + Meat + Dessert

お好みの前菜、主菜、デザートをそれぞれ1品ずつお選びください。  
Please select one of each of the following.

前菜 Appetizers	<p> 国産豚のフロマージュ・ド・テット、ラヴィゴットソース Domestic Pork Fromage de Tête, Ravigote Sauce</p> <p>季節の野菜と魚介類のセビーチェ Seasonal Vegetables and Seafood Ceviche</p> <p>  北海道産仔牛の冷製トナートソース Hokkaido Veal with Cold Tonnato Sauce</p> <p>鱈のマリネと焼き茄子・ドライトマトのルーロー、黒オリーブとバジル(+660) Marinated Horse Mackerel, Grilled Eggplant, Dried Tomato Rouleau, Black Olives and Basil(+660)</p>
スープ Soup	<p>本日のスープ (+660) Soup of the Day (+660)</p>
メイン料理 Main Dishes	<p>本日の魚料理 Fish of the Day</p> <p>スズキのポワレと茄子のフォンダン Pan-Seared Sea Bass with Fondant Eggplant</p> <p>  大山鶏胸肉と太田ハムのコルドンブルー、パプリカのトマト煮 Daisen Chicken Breast and Ota Ham "Cordon Bleu", and Paprika Simmered in Tomato</p> <p> 仔羊のスパイス煮込み、夏野菜とクスクス Spiced Lamb Stew with Summer Vegetables and Couscous</p> <p> 塩麴を付けた岩手花巻産 白金豚ロース肉のロースト(+880) Roasted "Hakkinton" Pork Loin From Hanamaki, Iwate, with "Shio-koji (Salted Rice Malt)" (+880)</p> <p> 黒毛和牛サーロインのロースト、大葉と味噌(+2200) Roasted Kuroge Wagyu Sirloin with Shiso and Miso(+2200)</p>
デザート Dessert	<p>赤紫蘇のソルベと桃のコンポート Red Shiso Sorbet and Peach Compote</p> <p>  バスク風チーズケーキと蕪木コーヒーのソルベ Basque Cheesecake and "Kabuki Coffee" Sorbet</p> <p> ココナッツのブランマンジェとパイナップルのグラニテ Coconut Blancmange and Pineapple Granita</p> <p>  ダンデライオンチョコレートアイスクリームとマンゴー、パッションフルーツのエスプーマ(+660) "Dandelion" Chocolate Ice Cream and Mango with Passion Fruit Espuma(+660)</p>
食後のお飲み物 Coffee / Tea	<p>蕪木珈琲 / 紅茶 / カフェラテ(+220)  浅草マニュファクチュアのパン Kabuki Coffee / Tea / Café Latte Bread from Asakusa Manufacture</p>

## ウィークデーランチ Weekday Lunch

2980

アミューズ Amuse	本日のアミューズ Amuse of the Day
スープ Soup	本日のスープ Soup of the Day
メイン料理 Main Dishes	左ページ“メイン料理”からお選びください Please choose from "Main dishes" on the left page
パン Bread	 浅草マニュファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture
食後のお飲み物 Coffee / Tea	蕪木珈琲 or 紅茶 or カフェラテ (+220) Kabuki Coffee / Tea / Café late

セットデザート Set Dessert + 880

左ページの“デザート”からお選びください  
Please choose from "Dessert" on the left page












### おすすめファーストドリンク

### RECOMMENDED FIRST DRINK

グラスワイン (赤 / 白) Glass Wine (Red/White)	900 ~	グラススパークリングワイン Glass Sparkling Wine	880
生ビール Draft Beer	880	ソフトドリンク Soft Drink	880
<b>■オリジナル 低アルコールカクテル Original Low Alcohol Cocktail</b>			
自家製レモンサワー Homemade Lemon Sour	950	自家製ジンジャーサワー Homemade Ginger Sour	950
<b>■オリジナルノンアルコールドリンク Original Non-Alcoholic drink</b>			
自家製スパイシージンジャーエール Homemade Spicy Ginger Ale	880	ピンクグレープフルーツカッシュ Pink Grapefruit Squash	880
<b>■ミネラルウォーター Mineral Water</b>			
富士ミネラルウォーター 780ml Fuji Mineral Water 780ml	900	富士プレミアム スパークリングウォーター 700ml Fuji Premium Sparkling Water 700ml	950

別途ドリンクメニューをご用意しております。お気軽にレストランメンバーにお声掛けください。  
We can prepare a separate menu. Please ask the restaurant members.

 ... 小麦使用メニュー Wheat	 ... くるみ使用メニュー Walnuts	 ... 卵使用メニュー Egg	 ... 乳使用メニュー Milk
 ... 落花生使用メニュー Peanuts	 ... えび使用メニュー Shrimp	 ... かに使用メニュー Crab	 ... そば使用メニュー Buckwheat
 ... カシューナッツ Cashew nuts			

\* 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にメンバーにお申しつけください。  
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

\* 価格は全て税込み表記です。Please note that prices listed above include tax.

\* 産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。Please note that menu is subject to change due to production conditions.

\* お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.