



# SIGNATURE

LUNCH



# 7-COURSE LUNCH MENU

---

## HORS D'OEUVRE

### HOKKAIDO PUMPKIN

Warm Velouté of Roasted Hokkaido Pumpkin with Raw Cream

### MOMOTARO TOMATO

Tomato "Momotaro" and Elderflower cream, Mitzuna Emulsion,  
Citrus "Gelée" and "Gazpacho" Broth

### SCALLOP FROM HAKODATE

Seared Scallops with Fresh Wakame, Chive "Beurre Blanc"

### MANAGATSUO FROM HAKODATE

Pan-roasted Managatsuo Fillet, Sweet Tomato and Spinach "Ragôut",  
Oxalis and 'Fino' Sherry Sauce

### ROASTED KUROBUTA PORK LOIN FROM KAGOSHIMA

or

### ROASTED A5 JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET

**(Supplement Charge 4,000)**

Served with Hokkaido Potatoes, Roasted and Glazed Maitake Mushroom and Kinshinsai,  
Wild Herbs and Robust Bordelaise Jus

### KABOSU

Kabosu Jelly, Dry Sake and "Crème Diplomate", Meringues and Basil, Vodka Granite

### BROWN SUGAR FROM OKINAWA

'Kurozato' and White Chocolate Tart

Japanese Strawberries, Madagascan Vanilla Ice Cream and Champagne Sabayon

Coffee or Tea with Mignardises

**12,000**

## 7皿のランチコース

### オードブル

#### 北海道産かぼちゃ

北海道産かぼちゃの温かいブルーテ フレッシュクリーム

#### 桃太郎トマト

桃太郎トマト エルダーフラワーのクリーム 水菜のエミュルション  
柑橘のジュレとガスパチョのバイヨン

#### 函館産帆立貝

帆立貝のソテー 若芽とチャイブのブルブラン

#### 函館産真魚鱈

真魚鱈フィレのローストトマトとほうれん草の“ラゲー”  
オキサリスとシェリーソース

#### 鹿児島県産黒豚ロースのロースト

or

#### A5 ランク黒毛和牛フィレ肉のロースト

(プラス 4,000)

北海道産ジャガイモ 舞茸と金針菜のグラッセ 野草とボルドレーズのジュ

#### かぼす

かぼすゼリー 日本酒の“クレーム ディプロマット” メレンゲ バジル ウオッカのグラニテ

#### 沖縄産黒砂糖

黒砂糖とホワイトチョコレートタルト 国産イチゴ  
マダガスカル産バニラアイスクリーム シャンパーニュのサバイヨン

#### コーヒーとプティフール

12,000

# 6-COURSE LUNCH MENU

---

## HORS D'OEUVRE

### HOKKAIDO PUMPKIN

Warm Velouté of Roasted Hokkaido Pumpkin with Raw Cream

### MOMOTARO TOMATO

Tomato "Momotaro" and Elderflower cream, Mitzuna Emulsion,  
Citrus "Gelée" and "Gazpacho" Broth

### MANAGATSUO FROM HAKODATE

Pan-roasted Managatsuo Fillet, Sweet Tomato and Spinach "Ragout",  
Oxalis and 'Fino' Sherry Sauce

### ROASTED KUROBUTA PORK LOIN FROM KAGOSHIMA

or

### ROASTED A5 JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET

**(Supplement Charge 4,000)**

Served with Hokkaido Potatoes, Roasted and Glazed Maitake Mushroom and Kinshinsai,  
Wild Herbs and Robust Bordelaise Jus

### KABOSU

Kabosu Jelly, Dry Sake and "Crème Diplomate", Meringues and Basil, Vodka Granite

### BROWN SUGAR FROM OKINAWA

'Kurozato' and White Chocolate Tart

Japanese Strawberries, Madagascan Vanilla Ice Cream and Champagne Sabayon

Coffee or Tea with Mignardises

**7,500**

## 6皿のランチコース

### オードブル

#### 北海道産かぼちゃ

北海道産かぼちゃの温かいブルーテ フレッシュクリーム

#### 桃太郎トマト

桃太郎トマト エルダーフラワーのクリーム 水菜のエミュルション  
柑橘のジュレとガスパチョのブイヨン

#### 函館産真魚鱈

真魚鱈フィレのローストトマトとほうれん草の“ラゲー”  
オキサリスとシェリーソース

#### 鹿児島県産黒豚ロースのロースト

or

#### A5 ランク黒毛和牛フィレ肉のロースト(プラス 4,000)

北海道産ジャガイモ 舞茸と金針菜のグラッセ 野草とボルドレーズのジュ

#### かぼす

かぼすゼリー 日本酒の“クレーム ディプロマット” メレンゲ バジル ウオッカのグラニテ

#### 沖縄産黒砂糖

黒砂糖とホワイトチョコレートタルト 国産イチゴ  
マダガスカル産バニラアイスクリーム シャンパーニュのサバイヨン

コーヒーとプティフール

7,500

# 5-COURSE LUNCH MENU

---

## HORS D'OEUVRE

### HOKKAIDO PUMPKIN

Warm Velouté of Roasted Hokkaido Pumpkin with Raw Cream

### MOMOTARO TOMATO

Tomato "Momotaro" and Elderflower cream, Mitzuna Emulsion,  
Citrus "Gelée" and "Gazpacho" Broth

### ROASTED KUROBUTA PORK LOIN FROM KAGOSHIMA

or

### ROASTED A5 JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET (Supplement Charge 4,000)

Served with Hokkaido Potatoes, Roasted and Glazed Maitake Mushroom and Kinshinsai,  
Wild Herbs and Robust Bordelaise Jus

### KABOSU

Kabosu Jelly, Dry Sake and "Crème Diplomate", Meringues and Basil, Vodka Granite

### BROWN SUGAR FROM OKINAWA

'Kurozato' and White Chocolate Tart

Japanese Strawberries, Madagascan Vanilla Ice Cream and Champagne Sabayon

Coffee or Tea with Mignardises

**5,900**

## 5皿のランチコース

### オードブル

#### 北海道産かぼちゃ

北海道産かぼちゃの温かいブルーテ フレッシュクリーム

#### 桃太郎トマト

桃太郎トマト エルダーフラワーのクリーム 水菜のエミュルション  
柑橘のジュレとガスパチョのブイヨン

#### 鹿児島県産黒豚ロースのロースト

or

#### A5 ランク黒毛和牛フィレ肉のロースト(プラス 4,000)

北海道産ジャガイモ 舞茸と金針菜のグラッセ 野草とボルドレーズのジュ

#### かぼす

かぼすゼリー 日本酒の“クレーム ディプロマット” メレンゲ バジル ウオッカのグラニテ

#### 沖縄産黒砂糖

黒砂糖とホワイトチョコレートのタルト 国産イチゴ  
マダガスカル産バニラアイスクリーム シャンパーニュのサバイヨン

#### コーヒーとプティフール

5,900

