



SEMI BUFFET LUNCH

ランチセミブッフェ

BAKED BREAD WITH DUKKHA INFUSED BUTTER

焼きたてのパンにデュカバター

APPETIZERS AND SALAD BUFFET

前菜とサラダ ブッフェ

お好きな前菜やサラダをお楽しみください

MAIN DISH

CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE

メインディッシュを1品お選びください

DESSERT

CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE

デザートを1品お選びください

COFFEE OR TEA

コーヒー 又は 紅茶

5,720

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.
Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、

予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、
別途15%のサービス料を申し受けます。

MAIN COURSE
CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE
メインの料理を1品お選びください

SUN DRIED TOMATO RISONI PASTA
HOKKAIDO SUSTAINABLE MIZUDAKO OCTOPUS TANDOORI STYLE
サンドライトマトのリゾーニ 北海道産 サステナブル 水蛸のタンドリースタイル

ROASTED VINE TOMATO RATATOUILLE
CUMIN YOGHURT AND BASIL VINAIGRETTE
枝付きトマトとラタトゥイユ クミンヨーグルト バジルビネグレット

ROASTED PORK SHOULDER "HITACHI NO KAGAYAKI"
HERB CRUSTED WITH SEASONAL VEGETABLE AND GREEN BEAN
茨城県産常陸の輝き 豚肩ロース肉のロースト
ハーブのクラスト 季節の野菜とグリーンビーンズ

SMOKED BARRACUDA
STUFFED OKRA WITH COCONUT, PEANUT
GREEN MUSTARD AND CUCUMBER SAUCE
かますの燻香炙り
ココナッツとピーナッツを詰めたオクラ 胡瓜とグリーンマスタードのソース

BRAISED BEEF CHEEK
PARSNIP PUREE AND CHERMOULA SAUCE
(SUPPLEMENT CHARGE +2,420)
牛頬肉の煮込み パースニップのピュレとチエルムーラソース
(追加料金 + 2,420円)

DESSERT
CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE
デザートを1品お選びください

PISTACHIO, RASPBERRY AND BASILIC FINGER
ピスタチオとラズベリーのフィンガースタイル バジルの香り

CORIANDER AND PINEAPPLE DOME
パイナップルドーム コリアンダー風味