

# LUNCH

## Pasta Course

### SALAD

大山鶏・アップルマンゴーの夏野菜サラダ  
～パッションフルーツヴィネグレット～  
Apple Mango, Summer Vegetable Salad with Daisen Chicken and Apple  
～Passion Fruit Vinaigrette～

### SOUP

本日のスープ  
Today's Soup

### 東麻布LUPOSTO BREAD

LUPOSTO酒種ブリオッシュ  
LUPOSTO Yeast Mash Brioche

▷ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1Dish from below

▶ 東京ビーフのスパイシーボロネーゼ  
Tokyo Beef Spicy Bolognese  
1900

▶ 山形産 米沢豚と東京モzzarellaチーズの冷製アーリオオーリオ  
Cold Aglio Olio with Yamagata Yonezawa Pork and Tokyo Mozzarella Cheese  
1900

▶ 真蛸のラグー 赤茄子とパドロンと共に  
～実山椒のアクセント～  
Octopus Ragu with Red Eggplant and Padron  
～Accent of Real Japanese Pepper～  
2300

▶ 生雲丹と紅花卵のカルボナーラ  
Raw Sea Urchin and Benihana Egg Carbonara  
2600

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)  
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

## Main Course

### SALAD

大山鶏・アップルマンゴーの夏野菜サラダ  
～パッションフルーツヴィネグレット～  
Apple Mango, Summer Vegetable Salad with Daisen Chicken and Apple  
～Passion Fruit Vinaigrette～

### SOUP

本日のスープ  
Today's Soup

### 東麻布LUPOSTO BREAD

LUPOSTO酒種ブリオッシュ  
LUPOSTO Yeast Mash Brioche

▷ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1Dish from below

▶ 岩手産 菜彩鶏のグリル  
オーガニックバルサミコと万願寺とうがらしのピペラード  
Grilled Saisai Chicken from Iwate, Organic Balsamic Vinegar  
and Manganji Chili Pepper Piperado  
2600

▶ 真鯛の炭火焼き 酢橘と大葉のセビーチェソース  
～スパイシーチーズポテト添え～ ペルーStyle  
Charcoal-grilled of Red Sea Bream with Sudachi and Perilla Ceviche Sauce  
～Served with Spicy Cheese Potato～ Peru Style  
2700

▶ オーストラリア産 牛ハラミステーキ  
Australian Beef Skirt Steak  
3100

▶ 鹿児島産さつま福永牛  
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef  
4000

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)  
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

## Seasonal Course

3500

### APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンのカルパッチョ仕立て  
～パッションフルーツヴィネグレット～  
Abukuma River Salmon Carpaccio Style ~Passion Fruit Vinaigrette~

### 東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ  
Yeast Mash Brioche

### PASTA

山形産 米沢豚と東京モzzarellaチーズの冷製アーリオオーリオ  
Cold Aglio Olio with Yamagata Yonezawa Pork and Tokyo Mozzarella Cheese

### MAIN

▷ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1Dish from below

▶ 岩手産 菜彩鶏のグリル  
オーガニックバルサミコと万願寺とうがらしのピペラード  
Charcoal-grilled of Arita Chicken  
～Organic Balsamic Vinegar and Fresh Yuzukosho～

▶ 真鯛の炭火焼き 酢橘と大葉のセビーチェソース  
～スパイシーチーズポテト添え～ ペルーStyle  
Charcoal-grilled of Red Sea Bream  
with Sudachi and Perilla Ceviche Sauce  
～Served with Spicy Cheese Potato～ Peru Style

▶ オーストラリア産 牛ハラミステーキ +400  
Australian Beef Skirt Steak

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 +800  
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef

### DESSERT

▷ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1Dish from below

▶ 幸せうふうふぷりん  
Shiawase UfuUfu Pudding

▶ ティラミス +300  
Tiramisu

▶ 季節のバスクチーズケーキ +600  
Seasonal Busque Cheese Cake

▶ 厳選マンゴーとココナッツのパフェ +1100  
Mango and Coconut Parfait

▶ WA!! くまのかき氷 +1100  
Japanese Style Shaved Ice

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)  
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

## Chef's Premium Course

5500

### AMUSE

シェフからのおもてなし  
A Dish From The Chef

### APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンのカルパッチョ仕立て  
～パッションフルーツヴィネグレット～  
Abukuma River Salmon Carpaccio Style ~Passion Fruit Vinaigrette~

### SPÉCIALITÉ

秋田和牛のロッシーニSUSHI  
Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI

### 東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ  
Yeast Mash Brioche

### PASTA

山形産 米沢豚と東京モzzarellaチーズの冷製アーリオオーリオ  
Cold Aglio Olio with Yamagata Yonezawa Pork and Tokyo Mozzarella Cheese

### MAIN

▷ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1Dish from below

▶ 真鯛の炭火焼き 酢橘と大葉のセビーチェソース  
～スパイシーチーズポテト添え～ ペルーStyle  
Charcoal-grilled of Red Sea Bream  
with Sudachi and Perilla Ceviche Sauce  
～Served with Spicy Cheese Potato～ Peru Style

▶ オーストラリア産 牛ハラミステーキ  
Australian Beef Skirt Steak

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 +500  
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef

### DESSERT

▷ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1Dish from below

▶ 幸せうふうふぷりん  
Shiawase UfuUfu Pudding

▶ ティラミス +300  
Tiramisu

▶ 季節のバスクチーズケーキ +600  
Seasonal Busque Cheese Cake

▶ 厳選マンゴーとココナッツのパフェ +1100  
Mango and Coconut Parfait

▶ WA!! くまのかき氷 +1100  
Japanese Style Shaved Ice

### PETIT FOUR

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)  
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

## DESSERT デザート

幸せうふうふぷりん  
Shiawase UfuUfu Pudding  
700

ティラミス  
Tiramisu  
1000

季節のバスクチーズケーキ  
Seasonal Busque Cheese Cake  
1300

厳選マンゴーとココナッツのパフェ  
Mango and Coconut Parfait  
1800

かき氷  
Shaved Ice  
※詳細は別紙にて用意しております

## SPÉCIALITÉ

秋田和牛のロッシーニSUSHI  
Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI  
1600



Instagram

価格は全て税込みです  
All prices include tax.