

# LUNCH

## Pasta Course

### SALAD

炙り太刀魚と根菜マリネのサラダ  
～酢橋のフレンチドレッシング～  
Seared Cutlass Fish and Marinated Root Vegetable Salad  
～Citrus Sudachi French Dressing～

### 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

▶ 炭焼き秋刀魚と黒舞茸のシチリア風 アーリオ・オーリオ  
Charcoal-grilled of Swordfish and Black Maitake Mushrooms  
Sicilian Style Aglio Olio  
2000

▶ 牛タンと九条葱のポモドーロ  
～秋田味噌のクリームを添えて～  
Beef Tongue and Kujo Green Onion Pomodoro  
～Served with Akita Miso Cream～  
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

炙り太刀魚と根菜マリネのサラダ  
～酢橋のフレンチドレッシング～  
Seared Cutlass Fish and Marinated Root Vegetable Salad  
～Citrus Sudachi French Dressing～

### 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

▶ 米沢豚のグリル バターナッツスカッシュのマッシュ添え  
～キノコのクリームソース～  
Grilled Yonezawa Pork with Butternut Squash Mash  
～Mushroom Cream Sauce～  
2600

▶ 真鯛の炭火焼 折戸ナスの揚げびたしと共に  
～佐土原ナスの味噌ソース～  
Charcoal-grilled Red Sea Bream with Fried Eggplant  
～Sadowara Eggplant Miso Sauce～  
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  
～酢橋のフレンチドレッシング～  
Abukuma River Salmon Carpaccio Style  
～Citrus Sudachi French Dressing～

### 東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ  
Yeast Mash Brioche

### PASTA

炭焼き秋刀魚と黒舞茸のシチリア風  
アーリオ・オーリオ  
Charcoal-grilled of Swordfish and Black Maitake Mushrooms  
Sicilian Style Aglio Olio

### MAIN

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

▶ 米沢豚のグリル バターナッツスカッシュのマッシュ添え  
～キノコのクリームソース～  
Grilled Yonezawa Pork with Butternut Squash Mash  
～Mushroom Cream Sauce～

▶ 真鯛の炭火焼 折戸ナスの揚げびたしと共に  
～佐土原ナスの味噌ソース～  
Charcoal-grilled Red Sea Bream with Fried Eggplant  
～Sadowara Eggplant Miso Sauce～

▶ 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

▶ シャインマスカットとカシスのパフェ +1300  
Shine Muscat and Cassis Parfait

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  
～酢橋のフレンチドレッシング～  
Abukuma River Salmon Carpaccio Style ～Citrus Sudachi French Dressing～

### SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI  
Akita Beef Rossini SUSHI

### 東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ  
Yeast Mash Brioche

### PASTA

炭焼き秋刀魚と黒舞茸のシチリア風  
アーリオ・オーリオ  
Charcoal-grilled of Swordfish and Black Maitake Mushrooms  
Sicilian Style Aglio Olio

### 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 折戸ナスの揚げびたしと共に  
～佐土原ナスの味噌ソース～  
Charcoal-grilled Red Sea Bream with Fried Eggplant  
～Sadowara Eggplant Miso Sauce～

▶ 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

▶ シャインマスカットとカシスのパフェ +1300  
Shine Muscat and Cassis Parfait

### 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

シャインマスカットとカシスのパフェ  
Shine Muscat and Cassis Parfait  
2000

## SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI  
Akita Beef Rossini SUSHI  
1600



Instagram

価格は全て税込みです  
All prices include tax.