

LUNCH

Pasta Course

SALAD

阿武隈川メイプルサーモンのサラダ 東京リコッタチーズと柿
～胡麻味噌ヴィネグレット～
Abukuma River Salmon Salad Tokyo Ricotta Cheese and Persimmon
～Sesame Miso 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

▶ 大山鶏と大雪山人参のラグービアンコ
Daisen Chicken and Daisetsuzan Carrot Ragout Bianco
2100

▶ 海老と銀杏 京菊菜のアラビアータ
～ウフ・ブルイエ添え～
Shrimp and Ginkgo Kyoto Chrysanthemum Arrabbiata
～With Oeufs Brouillés～
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

阿武隈川メイプルサーモンのサラダ 東京リコッタチーズと柿
～胡麻味噌ヴィネグレット～
Abukuma River Salmon Salad Tokyo Ricotta Cheese and Persimmon
～Sesame Miso 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

▶ 高知産四万十ポークのカツレツ風
～3種茸のプッタネスカソース～
Kouchi Shimanto Pork Cutlet Style
～Puttanesca Sauce with 3 Types of Mushrooms～
2600

▶ 真鯛の炭火焼き
～スパイスでローストしたカリフラワーのソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream
～Roasted Cauliflower Sauce with Spices～
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

阿武隈川メイプルサーモンのカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

大山鶏と大雪山人参のラグービアンコ
Daisen Chicken and Daisetsuzan Carrot Ragout Bianco

MAIN

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

▶ 高知産四万十ポークのカツレツ風
～3種茸のプッタネスカソース～
Kouchi Shimanto Pork Cutlet Style
～Puttanesca Sauce with 3 Types of Mushrooms～

▶ 真鯛の炭火焼き
～スパイスでローストしたカリフラワーのソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream
～Roasted Cauliflower Sauce with Spices～

▶ 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

阿武隈川メイプルサーモンのカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

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

大山鶏と大雪山人参のラグービアンコ
Daisen Chicken and Daisetsuzan Carrot Ragout Bianco

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
～スパイスでローストしたカリフラワーのソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream
～Roasted Cauliflower Sauce with Spices～

▶ 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.