

LUNCH

Pasta Course

◆ SALAD

北海帆立と6種の根菜のシャキシャキサラダ
～ビーツのグルビッシュソース～
Crunchy Salad of Hokkai Scallops and 6 Types of Root Vegetables
~Beet Gourbisich Sauce~

◆ 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

◆ PASTA

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

▷ 福島産伊達鶏と春菊・柚子の
アーリオ・オーリオ・ヴェルデ
Fukushima Date-Chicken and Crysanthemum・Yuzu
Aglio Olio・Verde
2200

▷ 東京ビーフのスパイシーボロネーゼ
Tokyo Beef Spicy Bolognese
2300

▷ 広島産牡蠣と菜の花のトマトクリームパスタ
～フレンチソレルのアクセント～
Hiroshima Oysters and Rape Flower Tomato Cream Pasta
~French Sorrel Accent~
2600

▷ 生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ
Carbonara with Sea Urchin and Makkaran Egg
2800

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

Main Course

◆ SALAD

北海帆立と6種の根菜のシャキシャキサラダ
～ビーツのグルビッシュソース～
Crunchy Salad of Hokkai Scallops and 6 Types of Root Vegetables
~Beet Gourbisich Sauce~

◆ 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

◆ MAIN

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

▷ 京都ぼーくの炭火焼き九条葱のマッシュポテトと京野菜
～西京味噌のクリームソース～
Charcoal-grilled of Kyoto Pork with Kujo Green Onion,
Mashed Potatoes and Kyoto Vegetables
~Saikyo Miso Cream Sauce~
2700

▷ 冬鯖の炭火焼き 蜜柑とフルーツ人参のアンサンブル
Charcoal-grilled of Winter Mackerel
with Tangerine and Fruit Carrot Ensemble
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
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

◆ 東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

◆ PASTA

福島産伊達鶏と春菊・柚子のアーリオ・オーリオ・ヴェルデ
Fukushima Date-Chicken and Crysanthemum・Yuzu
Aglio Olio・Verde

◆ MAIN

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

▷ 京都ぼーくの炭火焼き九条葱のマッシュポテトと京野菜
～西京味噌のクリームソース～
Charcoal-grilled of Kyoto Pork with Kujo Green Onion,
Mashed Potatoes and Kyoto Vegetables
~Saikyo Miso Cream Sauce~

▷ 冬鯖の炭火焼き 蜜柑とフルーツ人参のアンサンブル
Charcoal-grilled of Winter Mackerel
with Tangerine and Fruit Carrot Ensemble

▷ 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 1 Dish 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

▷ 厳選いちごとチョコレートのパフェ +1300
Strawberry and Chocolate 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
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

◆ 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

福島産伊達鶏と春菊・柚子のアーリオ・オーリオ・ヴェルデ
Fukushima Date-Chicken and Crysanthemum・Yuzu
Aglio Olio・Verde

◆ MAIN

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

▷ 冬鯖の炭火焼き 蜜柑とフルーツ人参のアンサンブル
Charcoal-grilled of Winter Mackerel
with Tangerine and Fruit Carrot Ensemble

▷ 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 1 Dish 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

▷ 厳選いちごとチョコレートのパフェ +1300
Strawberry and Chocolate 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 700
Shiawase UfuUfu Pudding

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

SPÉCIALITÉ

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

ティラミス 1000
Tiramisu

厳選いちごとチョコレートのパフェ 2000
Strawberry and Chocolate Parfait



価格は全て税込みです
All prices include tax.