

LUNCH MENU

<パスタコース>

Pasta Course

¥3,850

~Appetizer~

季節の鮮魚のカルパッチョ
Seasonal Sea food Carpaccio

~Main~

甲イカとマコモダケのペペロンチーノ 柚子胡椒添え
Cuttlefish and Water Bamboo Oil Pasta

~Dessert~

一口サイズのミニデザート
Bite sized mini Dessert

<地魚コース>

Fresh Catch of the Day Course

¥4,500

~Appetizer~

季節の鮮魚のカルパッチョ
Seasonal Sea food Carpaccio

~Main~

地魚を本日の調理で
Today's fresh local fish

~Dessert~

一口サイズのミニデザート
Bite sized mini Dessert



<プレミアムコース>

Premium Course

¥6,000

~Amuse~

本日のアミューズ
Today's Amuse

~Appetizer~

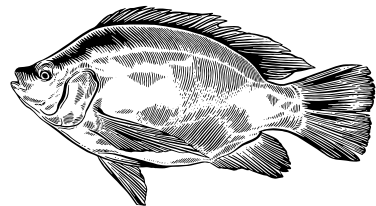
季節の鮮魚のカルパッチョ
Seasonal Sea food Carpaccio

~Main~

甘鯛のポワレ
Tile Fish Poeler

~Dessert~

本日のランチデザート
Today's Lunch Dessert



※どのコースにも食後のコーヒーまたは紅茶がついております