

## THE WEEKEND / 4400

### AMUSE

弓削牧場フロマージュ・フレ 苺とピスタチオ  
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Strawberry

### APPETIZER

寒鰯のカルパッチョ 燕のソース  
Yellowtail Carpaccio with Turnip Sauce

### PASTA

淡路鶏のラゲースソース タリアテッレ  
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce

鮪のコンフィとボツタルガ スパゲッティニ  
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

### MAIN DISH

鱈のソテー 九条葱ソース  
Sautéed Cod with Kujo Leek Sauce

糸島豚 フォンドヴォーソース 青リンゴのサラダ  
Itoshima Pork with Fond de Veau Sauce and Green Apple Salad

黒毛和牛イチボ 赤ワインソース  
Grilled Wagyu Ichibo Beef with Red Wine Sauce [+1000yen]

黒毛和牛サーロイン 黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen] Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

### DESSERT

あまクイーン苺のエクレア  
"Ama Queen" Strawberry Eclair [+500yen]

白いプリン  
White Pudding

バスクチーズケーキ  
Basque Cheesecake

ティラミス  
Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット  
Assorted Ice Cream and Sorbet

お好きなデザート2種盛り合わせ  
Assorted 2 Desserts [+500yen]

CHOICE

CHOICE

CHOICE

# ORIENT LUNCH / 5500

## AMUSE

弓削牧場フロマージュ・フレ 苺とピスタチオ  
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Strawberry

## APPETIZER

寒鰯のカルパッチョ 蕪のソース  
Yellowtail Carpaccio with Turnip Sauce

## PASTA

淡路鶏のラゲースソース タリアテッレ  
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce

鮪のコンフィとボットアルガ スパゲッティーニ  
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

CHOICE

## FISH

鱈のソテー 九条葱ソース  
Sauteed Cod with Kujo Leek Sauce

## MEAT

糸島豚 フォンドヴォーソース 青リンゴのサラダ  
Itoshima Pork with Fond de Veau Sauce and Green Apple Salad

黒毛和牛イチボ 赤ワインソース  
Grilled Wagyu Ichibo Beef with Red Wine Sauce [+1000yen]

黒毛和牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

CHOICE

## DESSERT

あまクイーン苺のエクレア  
"Ama Queen" Strawberry Eclair

\* 他ランチコースのチョイスデザートからお選びいただけます  
\* You can also choose from the desserts available in other lunch courses.

## SEASONAL LUNCH / 6800

### AMUSE

フォアグラレーズンサンド  
Foie Gras Raisins Sable Sandwich

### COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース  
Salmon with Black Truffe with Hollandaise Sauce

### HOT APPETIZER

季節の温前菜  
Seasonal Hot Appetizer

### PASTA

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ  
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

### MAIN DISH

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア  
Pork and "Gekko" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

黒毛和牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Sirloin [ +2000yen ]

黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Tenderloin [ +3500yen ]

CHOICE

### DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス  
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

## KIDS COURSE / 3500

### SALAD

グリーンサラダ  
Seasonal Salad

### PASTA

ボロネーゼ  
Bolognese

### MAIN DISH

ハンバーグ or ガリシアポークのソテー  
Hamburger Steak or Sautéed Galician Pork

### DESSERT

バスクチーズケーキ  
Basque Cheesecake

---

## KIDS PLATE / 2000

### PLATE

グリーンサラダ / エビフライ / ハンバーグ  
Green Salad / Fried Prawns / Hamburger Steak  
フライドポテト / ペンネ ボロネーゼ  
French Fries / Penne Bolognese

### SOUP

コーンスープ  
Corn Soup

### DESSERT

いちごのシャーベット  
Strawberry Sherbet

### JUICE

アップルジュース  
Apple Juice

# ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[ 2日前17時までに要予約 ]

Reservations are required by 5:00 PM two days in advance.

## THE WEEKEND ウィークエンドコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

7500

## ORIENT LUNCH オリエンツランチ

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

9000

## SEASONAL シーズナルコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

10500