

LUNCH MENU

選べるメインディッシュ付きランチbuffet
(前菜+サラダ+スープ+パン+デザート)

Recommend	2,500
	Lasagna with mozzarella and chili con carne モッツアレラとチリコンカルネのラザニア レディースランチ ハーフサイズ 1,980
FISH	2,700
	Rockfish frit and chips メバルのフリット&チップス レディースランチ ハーフサイズ 2,180
MEAT : A	2,500
	Chicago-style Chicken Vesuvius シカゴ風 チキンベスビオ レディースランチ ハーフサイズ 1,980
MEAT : B	2,700
	Herb Roasted Pork Belly "Borchetta" 豚バラ肉ハーブロースト "ボルケッタ" レディースランチ ハーフサイズ 2,180
MEAT : C	2,700
	pulled pork dukkah oil ブルドボーク デュカオイル
MEAT : D	3,200
	Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 豪州自然放牧牛サーロイングリルロースト シャリアピンソースとガーリックマスタード

3,500 Course

Tuna Carpaccio Black Pepper Flavor Served with Salad
マグロのカルパッチョ 黒胡椒風味 サラダ仕立て

manhattan tomato chowder
マンハッタントマトチャウダー

Homemade Staub bread
自家製Staubパン

Classic Seafood Cake Cream Sauce
クラシックシーフードケーキ クリームソース

pulled pork dukkah oil
ブルドボーク デュカオイル

pastry chef characteristic dessert
パティシエ特製デザート

Coffee or tea
コーヒーor紅茶

5,000 Course

A plate from the chef
シェフからの一皿

Chicken Confit Waldorf Kale Salad
鶏肉のコンフィ ウォルドルフケールサラダ

New England Clam Chowder
ニューイングランド クラムチャウダー

Homemade Staub bread
自家製Staubパン

Grilled Lobster Tail and Scallops Old Bay Spice
ロブスターテールとホタテ貝のグリル オールドベイスパイス

Roasted Domestic Beef Aitchbone with Garlic Sauce
国産牛イチボ ローストガーリックソース

pastry chef characteristic dessert
パティシエ特製デザート

Coffee or tea
コーヒーor紅茶