



Lunch Course

Déjeuner A メイン料理は、魚料理または肉料理から選べます 2,800
You may select fish or meat

Déjeuner B メイン料理は、魚料理・肉料理ともにお楽しみいただけます 4,500
This course includes fish and meat main dishes

– Menu –

桜鯛の湯引き 千葉県産ワカメとタケノコを添えて
Parboiled Sakuradai (Sea Bream) with Wakame Seaweed and Bamboo Shoots

新玉ねぎのポタージュ クミンのエッセンス
Seasonal Onion Potage with Cumin Essence

銚子産イカのブータンノワール風 ソースピストゥー
Boudin Noir style Squid with Pistou Sauce

林SPFポークロースのコンフィ 旬の豆と共に
Hayashi SPF Pork Loin Confit with Seasonal Beans

忠敬好みを使ったテリーヌ イチゴと桜のマリアージュ
Green Tea Terrine with Strawberries and a Hint of Cherry Blossoms

小菓子
Petit four

パン
Bread

珈琲または紅茶
Coffee or Tea

Option Menu

スープの変更 Change Soup	うなぎとフォワグラのアンクルート Eel and Foie Gras en Croute	1,500
魚料理の変更 Change fish dish	オマール海老の一皿 Lobster	1,500
肉料理の変更 Change meat dish	千葉県産かずさ和牛ロースのグリエ Grilled Kazusa Wagyu Beef Loin	2,500
肉料理に追加 Add to meat dish	フォワグラ Pan-Sautéed Foie Gras	1,000

*表記の価格に別途消費税を頂戴します
*All prices are excluding government tax(10%)

Dinner Course

Dîner A	一口のお愉しみ Chef's selection フォアグラと芳源マッシュルームのサブレ 柑橘のソース Foie Gras Terrine and Yoshimoto Mushroom Biscuits with a Citrus Sauce 新玉ねぎのポタージュ クミンのエッセンス Seasonal Onion Potage with Cumin Essence 銚子産イカのブータンノワール風 ソースピストゥー Boudin Noir style Squid with Pistou Sauce 林SPFポークロースのコンフィ 旬の豆と共に Hayashi SPF Pork Loin Confit with Seasonal Beans 忠敬好みを使ったテリーヌ イチゴと桜のマリアージュ Green Tea Terrine with Strawberries and a Hint of Cherry Blossoms 小菓子・パン・珈琲または紅茶 Petit four / Bread / Coffee or Tea	5,000
----------------	---	--------------

Dîner B	一口のお愉しみ Chef's selection フォアグラと芳源マッシュルームのサブレ 柑橘のソース Foie Gras Terrine and Yoshimoto Mushroom Biscuits with a Citrus Sauce 新玉ねぎのポタージュ クミンのエッセンス Seasonal Onion Potage with Cumin Essence 銚子産イカのブータンノワール風 ソースピストゥー Boudin Noir style Squid with Pistou Sauce 千葉県産かずさ和牛ロースのグリエ Grilled Kazusa Wagyu Beef Loin 忠敬好みを使ったテリーヌ イチゴと桜のマリアージュ Green Tea Terrine with Strawberries and a Hint of Cherry Blossoms 小菓子・パン・珈琲または紅茶 Petit four / Bread / Coffee or Tea	8,000
----------------	---	--------------

Option Menu

スープの変更 Change Soup	うなぎとフォワグラのアンクルート Eel and Foie Gras en Croute	1,500
魚料理の変更 Change fish dish	オマール海老の一皿 Lobster	1,500
肉料理の変更 (Dîner A) Change meat dish (Dîner A)	千葉県産かずさ和牛ロースのグリエ Grilled Kazusa Wagyu Beef Loin	2,500
肉料理の変更 (Dîner A・B) Change meat dish (Dîner A, B)	千葉県産かずさ和牛フィレのポワレ Pan-Sautéed Kazusa Wagyu Beef Filet	Dîner A 3,000 Dîner B 1,500
肉料理に追加 Add to meat dish	フォワグラ Pan-Sautéed Foie Gras	1,000

Children's Menu

お子さまメニュー

Plate Lunch

お子さまワンプレート

1,500

日替わりワンプレート / デザート / パン

Plate lunch / Dessert / Bread

Course Menu

お子さまミニコース

2,500

前菜 / スープ / ハンバーグ / デザート / パン

Appetizer / Potage / Hamburg / Dessert / Bread
