

Lunch menu



【9-10月】 Sep & Oct

Wellbeing Fruit Buffet

Adult 大人 JPY 3,900

Kids (Age 7-12) 7-12歳 JPY 2,000

Age under 7 6歳以下 Free food on the buffet table.
ビュッフェ台のお料理のみ無料

A buffet with creative dishes and desserts that sublimate traditional cuisine, such as Italian cuisine with fruit.

フルーツを使ったイタリア料理など、伝統的な料理を昇華させたクリエイティブ溢れる料理・デザートが楽しめるbuffet。

【Choice of Main Dish】

- Penne with figs and blue cheese
- Elvis sandwich with banana and figs and smoked bacon
- Balsamic braised pork belly with figs
- Grilled sea bass and grapefruit wrapped in paper with basil pesto
- Grilled autumn mackerel with orange risotto
- Smoked chicken with pomegranate sauce
- Breaded flatfish with grape and mushroom cream sauce
- Skirt steak (Beef) with blueberry cheese sauce etc.

Buffet style for appetizers, salads and sweets

【選べるメインディッシュ】

- 無花果とブルーチーズのペンネ
- バナナと無花果 スモークベーコンのエルヴィスサンド
- 京もち豚バラ肉と無花果のバルサミコ煮込み
- 鱈とグレープフルーツの紙包み焼きバジルペースト
- 秋鯖のグリルとオレンジのリゾット
- スモークチキンザクロのソース
- 平目のパン粉焼き 葡萄とマッシュルームのクリームソース
- 牛ハラミのステーキブルーベリーとチーズのソース

前菜・サラダ・スイーツはビュッフェスタイルでお楽しみください。

アレルギー等お持ちの際は、ご遠慮なくお申し付けください。
表記料金には消費税と13%のサービス料が含まれています。
料金は変更となる場合がございます。
メニューは仕入れ状況等により、料理内容・提供時間が変更となる場合がございます。ご了承ください。

Please inform our staff if you have any special Dietary requirement.
All price are in Japanese yen , including consumption tax & service charge.
Prices are subject to change.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.



A la carte



Appetizer

Tomato and Red Onion with Vinaigrette JPY 1,500

トマトと赤玉葱のヴィネグレット

Ceaser Salad JPY 1,900

シーザーサラダ

Grilled Porkloinham Lettuce JPY 1,900

グリルロースハムとサラダ菜

Burrata Seasonal fruits JPY 2,000

ブッラータと季節果実

Crispy Broccoli with Tuna and Anchovy Mayo JPY 1,700

ブロッコリー ツナとアンチョビマヨネーズのディップ

Beet Roots Marinated Smoked Salmon JPY 2,200

赤蕪マリネスモークサーモン

Spicy Glass Noodle Seafood Salad JPY 1,900

タイ風 春雨とシーフードのサラダ

Australian Roasted Beef Cold Cuts 50g JPY 2,200

オーストラリア産牛
ローストビーフ コールドカット50g

Crispy Green Salad JPY 1,500

クリスピーグリーンサラダ

Soup

Oven Baked Onion Gratin Soup, Gruyere Cheese JPY 1,200

グリュイエールチーズのオニオングラタンスープ

Beef Soup Mushrooms JPY 1,200

茸のビーフスープ

Soy Milk Pumpkin Soup JPY 1,000

カボチャの豆乳スープ



A la carte

Specialty

54th Beef Burger JPY 3,600
54th ビーフバーガー

Sukiyaki Don TEISHOKU JPY 5,200
和牛すき焼き丼 定食

Today's Pasta JPY 2,500
本日のパスタ

Grilled Sea Food

Clam JPY 1,200
焼き蛤 1p

Candied Salmon JPY 2,200
キャンディーサーモン 100g

Shrimp JPY 1,900
有頭赤海老 2本

Semi Dried Fish of The Day JPY 3,300
本日の干物

Saikyo Miso Marinated Fish JPY 3,300
100g
本日の魚 西京焼き 100g

Grilled Meat

Grilled Japanese Beef Steak JPY 2,900
Hache 120g
国産牛腿肉のステーキアッシュ 120g

Australian Beef Sirloin JPY 3,100
オーストラリア産牛サーロイン 120g

Australian Beef Skirt JPY 2,500
オーストラリア産バベット 120g

Chicken Bonein Leg JPY 2,500
国産鶏骨付き腿肉 200g

Chicken Breast JPY 1,800
国産鶏胸肉 120g

Smoked Pork Shoulder JPY 1,800
燻製豚肩ロース 120g

Australian Lamb Shoulder JPY 2,400
オーストラリア産ラム肩ロース 120g

Grilled Spicy Chicken JPY 1,800
タイ風スパイスシーグリルチキン 120g

Flankfurter Sausage JPY 1,500
フランクフルトソーセージ 2本

Wagyu Beef Tenderloin JPY 6,500
of The Day
本日の特選和牛フィレ肉 120g

Japanese Oxtail JPY 2,200
国産牛テール 200g

Assorted Meat Plate JPY 4,500
ミートプレート (盛り合わせ)



アレルギーをお持ちの際は、ご連絡なくお申し付けください。
表記料金には消費税と13%のサービス料が含まれております。
料金は変更となる場合がございます。
メニューは仕入れ状況等により、料理内容・提供時間が変更となる場合がございます。ご了承ください。

Please inform our staff if you have any special Dietary requirement.
All price are in Japanese yen , including consumption tax & service charge.
Prices are subject to change.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.



A la carte

Side Dish

Pickles ピクルス	JPY 900
Deep Fried Spicy Fish Cake タイ風さつま揚げ	JPY 1,300
Grilled Vegetables グリルドベジタブル	JPY 1,300
Cauliflower Steak Bagna Cauda カリフラワーステーキ パーニャカウダー	JPY 1,600
Anchovy Butter Toast アンチョビ発酵バタートースト	JPY 800
Today's Curry Sauce 本日のカレーソース	JPY 800

Starch

Mashed Potato マッシュドポテト	JPY 1,000
French Fried Potato フレンチフライ	JPY 1,000
Grilled Rice Ball 1p 焼きおにぎり1個	JPY 400
Steamed Rice ライス	JPY 400

Sweets

Chocolate and Smooth Bean Paste Jelly 水羊羹ショコラ	JPY 1,000
SUMI Ice Cream 極黒アイスクリーム	JPY 1,000
Burnt Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	JPY 1,000
Sherbet シャーベット	JPY 700
Pistachio Cake ピスタチオケーキ	JPY 1,200



アレルギー等お持ちの際は、ご連絡なくお申し付けください。
表記料金には消費税と13%のサービス料が含まれております。
料金は変更となる場合がございます。
メニューは仕入れ状況等により、料理内容・提供時間が変更となる場合がございます。ご了承ください。

Please inform our staff if you have any special Dietary requirement.
All price are in Japanese yen, including consumption tax & service charge.
Prices are subject to change.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.



Bevarage menu

Pop up Sparkling Promotion

COCKTAIL カクテル

Charles Mimosa (Orange Juice / Sparkling Wine)	シャルル・ミモザ		Glass JPY1,500
Charles Carrot (Carrot Juice / Sparkling Wine)	シャルル・キャロット		Glass JPY1,500
Vegetable Charles (Vegetable Juice / Sparkling Wine)	ベジ・シャルル		Glass JPY2,200
Yuzu Charles (Yuzu Syrup / Sparkling Wine)	柚子・シャルル		Glass JPY1,500

MOCKTAIL モクテル

Yuzu Mimosa 柚子ミモザ
("WATSUNAGI" Yuzu Syrup, Grape Fruit Juice, Tonic Water)

JPY 900

Sparkling wine / Champagne

Sparkling Wine - Charles LAFITTE	Glass JPY 1,400 / Bottled JPY 7,700
スパークリングワイン-シャルルラフィット	
Champagne - Pommery Brut Royal	Glass JPY2,400 / Bottled JPY16,000
シャンパーニュ-ポメリーブリュットロワイヤル	
Champagne - Pommery Brut Royal Half (375ml)	Bottled JPY13,000
シャンパーニュ-ポメリーブリュットロワイヤルハーフ	
Sparkling Wine - Graham Beck Brut Rose (South Africa)	Bottled JPY 8,800
スパークリングワイン-グラハム・ベック ブリュットロゼ	
Champagne - Marie Demets Blanc de Noir	Bottled JPY16,000
シャンパーニュ-マリードゥメブラン・ド・ノワール	

WHITE wine

Do. Azan Blanc (Vignier)	Glass JPY 1,200 / Bottled JPY 6,500
ドメヌ・アザンブラン	
Do.de La Garance (Chardonnay)	Glass JPY 1,500 / Bottled JPY 9,400
ドメヌ・ド・ラ・ガランス	

RED wine

Do. Azan Rouge	Glass JPY 1,200 / Bottled JPY 6,500
(Cabernet Sauvignon, Carignan)	
ドメヌ・アザン・ルージュ	
Soufre qui peut (Syrah, Grenache)	Glass JPY 1,900 / Bottled JPY12,000

BEER ビール

Suntory Premium Malts	サントリー プレミアムモルツ	JPY900
Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ	JPY900
Non-Alcoholic Beer	ノンアルコールビール オールフリー	JPY900

SAKE 日本酒

- Heian Shishin (Kyoto, SASAKI Brewery) 平安四神 (佐々木酒造)

3 Types of Choices (Red / Black / Blue)

お好みのタイプを下記3種類よりお選びいただけます



やや辛口
(Semi Dry)

・ Red レッド 純米大吟醸 Fruity, Elegance

果実のような香り、淡麗かつ奥深い味わい

・ Black ブラック 大吟醸 Light, Sharp

華やかな香り、すっきりとした味わい

辛口
(Dry)

・ Blue ブルー 吟醸 Rich, Crisp finish

ほどよい吟醸香、キレのよい後口

Glass (100ml)

JPY2,200

JPY1,500

JPY1,000

< Bottled ボトルでのご用意もございます >

Red (500ml) JPY11,000 / Black (720ml) JPY9,500 / Blue (720ml) JPY6,000

3 Kinds of SAKE Tasting Set (60 ml x 3)

日本酒飲み比べ3種セット

(平安四神を各種60mlずつご用意いたします)

JPY2,500

Premium Juice プレミアムジュース

Alain milliat la collection アラン・ミリア フルーツジュース&ネクター (330ml)

Mango Nectar マンゴーネクター JPY2,000

Sauvignon White Grape 白グレープ JPY1,800



Soft Drinks ソフトドリンク

Orange / Grapefruits / Apple / Pineapple Juice

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・パイナップルジュース JPY700

Coca Cola コカ・コーラ JPY800

Ginger Ale ジンジャーエール JPY800

Oolong Tea 烏龍茶 JPY700

Mineral Water ミネラルウォーター

FUJI Mineral Water 780ml フジミネラルウォーター JPY850

S.PELLEGRINO 750ml サンペレグリーノ JPY950

KIDS JUICE キッズジュース

Orange / Apple / Pineapple Juice

オレンジ・アップル・パイナップルジュース JPY400

