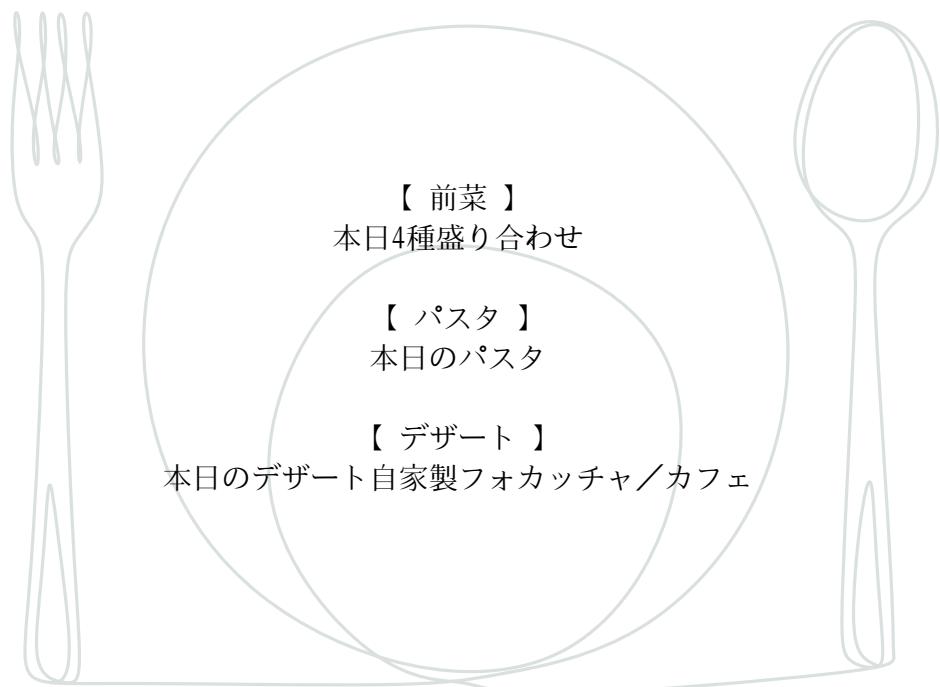




# Weekday pasta lunch

パスタランチ(平日限定)

お一人様 1,980円 (税込)



予約する



# Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850 円（税込）  
ご提供期間 ／ 2026.1.7.wed ~

【始まり】  
本日の一品

【前菜】  
寒鯉の炙りと大根  
フルーツトマトのソースと唐墨をアクセントに

【パスタ】  
本日のパスタ

【メイン料理】  
～ 下記より 1 品お選びください～  
\* 本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

\* スペイン産イベリコ豚肩ロース肉のグリル 大葉香る粒マスタードソース  
\* カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥1,650)  
\* 厳選国産牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに (+¥2,200)

【デザート】  
苺とクレーム・ダンジュ  
京都宇治抹茶のアイスクリームを添えて

自家製フォカッチャ / カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

# Special lunch course

スペシャルランチコース

お一人様 5,280 円（税込）

ご提供期間 ／ 2025.1.7.wed ~

## 【始まり】

キャビアを添えたカリフラワーのムース  
コンソメジュレとともに

## 【前菜】

寒鯉の炙りと大根  
フルーツトマトのソースと唐墨をアクセントに

## 【パスタ】

サーモンと春菊のクリームソースのスパゲッティーニ  
イクラを添えて

## 【魚料理】

本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

## 【メイン料理】

～ 下記より 1 品お選びください～

\*スペイン産イベリコ肩ロース肉のグリエ 大葉香る粒マスタードソース

\*カナダ産オマール海老のソテー 芳醇なアメリケーヌソース (+¥1,650)

\*厳選国産牛フィレ肉のステーキ トリュフ香るペリグーソース (+¥2,750)

## 【デザート】

苺とクレームダンジュ  
京都宇治抹茶のアイスクリームを添えて

プティフル

自家製フォカッチャ / カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する