

Lunch

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※表示料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Only Japanese rice is used in this restaurant.

※当店では国産米を使用しております。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts)

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients,

in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を

お持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、

料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,

so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

Semi Buffet Style

セミbuffet

¥4,800

Appetizer and Dessert Buffet

buffetボードよりお好みの前菜とデザートをお取りください。(冷菜・温菜あり)

Your Choice of main dish

メインディッシュより 1 品、お選びください。

Coffee or Tea

コーヒー・紅茶

Main

Linguini Genova style sweet shrimp and romaine lettuce

リングイーネ 甘エビとロメインレタスのジェノバ風

Linguini amatriciana sauce of "AGUU PORK" and porcini

リングイーネ アグー豚とポルチーニのアマトリチャーナ

Cannelloni snow crab and green soybeans

ズワイガニと枝豆のカネロニ

Tagliatelle summer vegetables and beef bolognese

タリアッテレ 夏野菜と牛肉のボロネーゼ

Today's Chef Special Fish

各地の漁港よりシェフのひらめきで

Sauteed Scallops and galette of sakura shrimp with curry flavor

帆立貝のポワレ 桜海老のガレット カレー風味のバターソース

Cocotte grilled Fuji Chicken and vegetables

静岡県 富士宮産 富士鶏と野菜のココット焼き

Sauteed beef Tenderloin (Australia production) with steamed vegetables With chasseur sauce

オーストラリア産 牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え

エストラゴン風味の茸のソース

Kuroge Wagyu in salt crust (Limited menu)

黒毛和牛の塩釜焼き ※数量限定

Tagliata-"Bazas beef" (France production) 100g with grilled vegetables with Salted Preserved Lemon Butter

+¥500

フランス産バザス牛のタリアータ

シンプルに焼いた野菜添え エシャロットとナッツ風味 レモンバター添え

Sauteed Japanese Beef Tenderloin (100g) with steamed vegetables With balsamic, gravy or red wine sauce

+¥4,000

国産牛フィレ肉のソテー 温野菜添え (100g)

バルサミコソース または グレービーソース または 赤ワインソース

Sauteed Kuroge Wagyu Beef Sirloin (150g) with steamed vegetables With balsamic, gravy or red wine sauce

+¥6,500

黒毛和牛サーロインのソテー 温野菜添え (150g)

バルサミコソース または グレービーソース または 赤ワインソース

Sauteed Kuroge Wagyu Beef Tenderloin (100g) with steamed vegetables With balsamic, gravy or red wine sauce

+¥5,800

黒毛和牛フィレ肉のソテー 温野菜添え (100g)

バルサミコソース または グレービーソース または 赤ワインソース

A La Carte

Appetizer • Salad

Green salad グリーンベジタブルサラダ	¥1,300
Combination salad コンビネーションサラダ Dressing (choose one) Sherry vinegar, Celery salt and mustard, Black vinegar ドレッシングをお選びください シェリービネガー、セロリソルトとマスタード、黒酢ドレッシング（鹿児島県産）	¥1,800
Grilled romaine lettuce salad with poached egg Raw ham and parmesan cheese ロメーヌレタスの焼きサラダ ポーチドエッグと生ハム、パルメザンチーズ	¥2,000
Pottobello mushroom Mozzarella cheese gratin with rocket salad おばけマッシュルーム（ジャンボブラウンマッシュルーム）とモッツァレラのグラティネ ルッコラサラダを添えて	¥2,100
Marinede trout orange-flavored 富士清流育ちくぬぎ鱒のマリネ オレンジ風味	¥2,800
Summer vegetables and seafood cocktail Estragon-flavored 夏野菜と魚介のカクテル エストラゴン風味	¥2,800
Today's terrine 3types of taste 本日のひらめキテリーヌ 3種の味わい	¥2,800

Caramelized foie gras terrine lemon-flavored ¥3,000

フォアグラテリーヌのキャラメリゼ

パンドエビスとレモンの香り

Pork pate with guindillas (chili pepper) ¥3,000

バスク豚のパテ

スペイン産甘唐辛子ギンディージャを添えて

Assorted prosciutto and dried sausage ¥3,200

バイヨンヌ産生ハムとドライソーセージの盛り合わせ

Gradation of bluefin tuna (Japan Ehime production) ¥4,000

愛媛県宇和島産 本マグロのグラデーション トライアングル

Soup

Minestrone genova style ¥1,200

ミネストローネ ジェノバ風

Today's potage ¥1,200

本日のポタージュ

Risotto

Risotto-porcini mushrooms and bacon
("AGUU PORK" Okinawa production), carbonara style

ポルチーニ茸と沖縄県産アグー豚のベーコン入りリゾット カルボナーラ仕立て

¥2,500

Risotto-pecorino cheese green style

ペコリーノチーズのグリーンリゾット

¥2,500

Pasta

Tagliatelle summer vegetables and beef bolognese

タリアテッレ 夏野菜と牛肉のボロネーゼ

¥2,100

Linguini Genova style sweet shrimp and romaine lettuce

リングイーネ 甘エビとロメインレタスのジェノバ風

¥2,300

Linguini amatriciana sauce of "AGUU PORK" and porcini

リングイーネ アグー豚とポルチーニのアマトリチャーナ

¥2,500

Cannelloni snow crab and green soybeans

ズワイガニと枝豆のカネロニ

¥2,500

Cappellini cold pasta with sauce of your choice

カッペリーニ 冷製パスタ ～ トリコロール ～ スープを添えて

3種類からお選びください

- トマトの赤 Langoustine with tomato sauce
- バジルの緑 Genovese with raw ham
- タマネギの白 All Vegetables

¥2,500

Seafood

Today's chef special fish 各地の漁港より シェフのひらめきで	¥3,000～
Today's seafood platter 地中海ストウブ オアシスオーシャン “MINATO” 各地の漁港より	¥4,500
Scallops sautee and galette of sakura shrimp with curry flavor 帆立貝のポワレ 桜海老のガレット カレー風味のバターソース	¥3,000
Grilled karabinero shrimp lemon-flavored スペイン産 カラビネロスのグリル レモン風味	¥4,500

Meat

Beef

Roasted Australia beef tenderloin オーストラリア産牛フィレ肉ロースト	150g ¥3,800 250g ¥6,300
Roasted Japanese beef tenderloin 国産牛フィレ肉ロースト	150g ¥5,500 250g ¥9,000
Roasted Kuroge Wagyu sirloin 黒毛和牛サーロインロースト	150g ¥9,500 250g ¥15,800
Roasted Kuroge Wagyu tenderloin 黒毛和牛フィレ肉ロースト	150g ¥12,500 250g ¥21,000

Side vegetables with all beef dish

すべてのビーフプレートには温野菜が含まれております

Meat

Other meat

Cocotte grilled Fuji Chicken and vegetables

¥3,500

静岡県富士宮産 富士鶏と野菜のココット焼き

Roasted lamb

¥4,500

オーストラリア産 仔羊背肉のロティ エストラゴン風味のジュ

Tagliata-“Bazas beef” (France production) 180g

¥6,800

With grilled vegetables

フランス産 バザス牛のタリアータ シンプルに焼いた野菜添え

Pizza

Pizza Margherita マルゲリータ	¥2,000
Pizza Calzone カルツォーネ	¥2,400
Pizza Quattro formaggio クアトロフォルマッジオ	¥2,600
Pizza Bismarck ビスマルク	¥3,000

Sandwich/Burger

Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ	¥2,400
Beef steak sandwich ビーフステーキサンドウィッチ	¥3,800
Gallery cheese burger with 2 types of Cheese ギャラリーチーズバーガー (2種のチーズ)	¥2,800
Venison pate and bacon burger 北と南バーガー 北海道産蝦夷鹿肉のパテと沖縄県産アグー豚のベーコン フレッシュ野菜	¥3,000
Kuroge wagyu burger 黒毛和牛バーガー	¥4,200

Dessert/Cheese

Pecan nuts semifredde tropical-style ピーカンナッツのセミフレッド トロピカル風	¥1,500
Crèamed brulee of chocolat and tonka beans トンカ豆とショコラのクレームブリュレ	¥1,500
Tiramisu affogato style ティラミスのアフォガート仕立て	¥1,800
Citrus tart served with white chocolate And maccha green tea gelato シトラスタルト ホワイトチョコと抹茶のジェラート添え	¥1,800
Taro pancake served with chocolat and Macadamia nuts gelato “TARO” パンケーキ 180 (ワンエイティ) ショコラとマカダミアナッツのジェラートを添えて	¥2,400
Today's gelato 本日のジェラート	¥800
Assorted cheese and dried fruit チーズ盛り合わせ ドライフルーツ	¥2,800