

【Lunch】



期間：2024 年 3 月 8 日（金）～

8th Mar. 2024 ～

※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（15％）を加算させていただきます。

※イベント・季節・仕入れの状況により、食材・メニュー・価格に変更がある場合がございます。

*All prices include consumption tax, and subject to 15% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

Appetizer 前菜

Please choose your appetizer 1～2 よりお選びください

1. Marinated Cherry Salmon with Turnip Puree and Microleaf Salad
桜鱒のマリネ 蕪のピューレとマイクロリーフサラダ
2. Burdock and Ginger Cream Soup with Bacon and Burdock Croccante
ごぼうと生姜のクリームスープ 新ごぼうとベーコンのクロッカント 鱈と新じゃがいも

Pasta or Risotto パスタまたはリゾット

Please choose your pasta or risotto 1～4 よりお選びください

1. Clams, Small Scallops, and Canola Flower Fregola
アサリと小柱と菜の花のフレーゴラ
2. Potato and Sakura Shrimp Genovese
新じゃがいもと桜えびのジェノベーゼ
3. Sea Urchin Risotto
雲丹のリゾット とびっ子とウルイ
4. Bolognese (+ ¥300)
生パスタ ポロネーゼ(+ ¥300)

Main Dish メインディッシュ

Please choose your main dish 1～3よりお選びください

1. Grilled Red Sea Bream with Canola Flower Tartar and Soy Milk Sauce
真鯛のグリエ 菜の花と大麦のタルタル 豆乳のソース
2. Pork Shoulder Poeler with Spring Cabbage and Clams
豚肩ロース肉のポワレ 春キャベツとアサリのブレゼ 粒マスタードの香り
3. Grilled Beef Fillet with Green Pepper Sauce(+ ¥2,800)
和牛フィレ肉のグリエ キルシュ酒風味のグリーンペッパーソース(+¥2800)

Bread パン / Dessert デザート / Coffee コーヒー
¥7,500



Appetizer 前菜

Please choose your appetizer 1～2 よりお選びください

1. Marinated Cherry Salmon with Turnip Puree and Microleaf Salad
桜鱒のマリネ 蕪のピューレとマイクロリーフサラダ
2. Burdock and Ginger Cream Soup with Bacon and Burdock Croccante
ごぼうと生姜のクリームスープ 新ごぼうとベーコンのクロッカント 鱈と新じゃがいも

Pasta or Risotto パスタまたはリゾット

Please choose your pasta or risotto 1～4 よりお選びください

1. Clams, Small Scallops, and Canola Flower Fregola
アサリと小柱と菜の花のフレーゴラ
2. Potato and Sakura Shrimp Genovese
新じゃがいもと桜えびのジェノベーゼ
3. Sea Urchin Risotto
雲丹のリゾット とびっ子とウルイ
4. Bolognese (+ ¥300)
生パスタ ボロネーゼ(+ ¥300)

Bread パン / Dessert デザート / Coffee コーヒー

¥4,500

Appetizer

前菜

Garden Salad 農園風サラダ	¥2,200	Half Size	¥1,100
Caesar Salad シーザーサラダ	¥2,700	Half Size	¥1,500
Assorted Cheese チーズ盛合せ	¥3,200	Half Size	¥1,800
Marinated Vegetables and Assorted Olives 野菜のマリネとオリーブ盛合せ			¥1,300
Assorted Ham and Salami アフエッタート・ミスト（ハムとサラミの盛り合わせ）			¥2,800
Caprese with Burrata Cheese, Strawberry, and Tomato カプレーゼ ブッラータチーズとイチゴとトマトのアクセント			¥2,500
Hummus with Spring Vegetables フムス 春の訪れ			¥2,500
Minestrone Soup ミネストローネスープ	¥1,400	Half Size	¥700

Pizza & Light Meal

ピザと軽食

Margherita マルゲリータ			¥2,800
Vegetable Pizza 野菜ピザ			¥3,100
Quattro Formaggi 4 種チーズのピザ			¥3,600
BLT Sandwich BLT サンドウィッチ			¥2,600
Bread Assortment パン盛合せ			¥800

Pasta & Risotto

パスタとリゾット

Risotto, Sea Urchin Butter and Vinaigrette Sauce

リゾット 雲丹のバターとヴィネグレットソース
(お米の産地については、スタッフにお尋ねください。)

¥2,450

Small Scallops and Chicken Penne, with Cream Sauce

ペンネ 小柱と鶏肉のクリームソース

¥2,450

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino, with Sakura Shrimp and Spring Cabbage

スパゲッティ 桜えびと春キャベツのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

¥2,450

Spaghetti, Pomodoro

スパゲッティ・ポモドーロ

¥2,200

Bolognese

生パスタ ボロネーゼ

¥2,900

Fish & Meat

メイン

Grilled Lobster Tail

オマールテールのグリエ

¥4,500

Today's Fish Dish

本日のお魚料理

¥4,000

Pork Shoulder Poeler

豚肩肉のポワレ

¥4,200

Grilled Chicken Thigh

鶏モモ肉のグリエ

¥3,800

Veal Cutlet

仔牛のカツレツ

¥4,500

Grilled Beef Fillet

和牛フィレ肉のグリエ

¥8,200

Cake Set Menu

ケーキセット

Cake Set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶)

¥1,800

Cake ケーキ

Please Choose Your Cake and Beverage.

1. Sakura Sponge Cake
桜ショートケーキ
2. Strawberry and Sakura Tart
いちごと桜のタルト
3. Matcha Basque Cheesecake
抹茶バスクチーズケーキ
4. Mont-Blanc
モンブラン

Beverage 飲み物

1. Blended Coffee (Hot or Iced)
ブレンドコーヒー (ホット/アイス)
2. Tea(Hot or Iced)
紅茶 (ホット/アイス)
3. Café au Lait (Hot or Iced)
カフェオレ (ホット/アイス)

Wine List

Red Wine 赤ワイン

2019 Hands of Time Red Blend <America> ハンズ・オブ・タイム レッドブレンド	By the Glass ¥2,600	Bottle ¥15,000
2015 Du Riva-Dolcetto di Ovada Superiore <Italy> デュ・リヴァ ドルチェット・ディ・オヴァーダ・スペリオレ	By the Glass ¥2,000	Bottle ¥11,500
2019 Chanti Classico Lamole di Lamole <Italy> キャンティ・クラシコ・ラモーレ・ディ・ラモーレ	By the Glass ¥1,700	Bottle ¥9,800
2012 Amarone della Valpolicella Classico , Beltani <Italy> アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ, ベルターニ		Bottle ¥45,000
2016 Brunello di Montalcino , Castel Giocondo <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ , カステル・ジョコンド		Bottle ¥28,000
2018 IL BORRO <Italy> イル・ボッロ		Bottle ¥19,000
2018 Brunello di Montalcino , Carpineto <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ , カルピネート		Bottle ¥18,000
2019 Produttori del Barbaresco <Italy> プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ		Bottle ¥17,000

Wine List

White Wine 白ワイン

2020 Hands of Time Chardonnay <America>
ハンズ・オブ・タイム シャルドネ

By the Glass
¥2,300

Bottle
¥13,500

2021 Papeo Vermentino Riserva <Italy>
パペオ・ヴェルメンティーノ・リゼルヴァ

By the Glass
¥2,000

Bottle
¥11,500

2021 Soave Classico Otto <Italy>
ソアヴェ・クラシコ オット

By the Glass
¥1,600

Bottle
¥9,500

2021 Planeta Chardonnay <Italy>
プラネタ シャルドネ

Bottle
¥19,000

2021 Single Vineyard Roussanne <South Australia>
シングルヴィンヤード ルーサンヌ

Bottle
¥15,000

2022 Cloudy Bay Sauvignon Blanc <New Zealand>
クラウディー・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン

Bottle
¥11,000

Wine List

Champagne

シャンパン

2015 Maison Mumm RSRV Blanc de Blancs <France> メゾン・マム RSRV ブラン・ド・ブラン	By the Glass ¥3,300	Bottle ¥22,000
NV Heidsieck & Co. Monopole Blue Top Brut <France> エドシック・モノポール ブルー・トップ・ブリュット	By the Glass ¥2,300	Bottle ¥14,500
NV Ruinart Blanc de Blancs<France> ルイナール ブラン・ド・ブラン		Bottle ¥29,000

Sparkling Wine

スパークリン

2004 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore<Italy> ジュリオ・フェラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ		Bottle ¥39,000
NV Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut<Italy> フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット		Bottle ¥15,500

Alcohol

アルコール

Beer ビール

Draft Beer SAPPORO “Ebisu” 生ビール サッポロ エビス	
(R)360ml ¥1,400 (L)560ml ¥1,900	
Guinness Extra Stout ギネス エクストラ スタウト	¥1,500

Sake 日本酒

Dassai 39 獺祭 磨き三割九分	¥2,500
------------------------	--------

Japanese Whisky 国産ウイスキー

Single Malt Yoichi シングルモルト 余市	¥1,400
Single Malt Miyagikyo シングルモルト 宮城峡	¥1,400
Suntory World Whisky AO サントリー ワールドウイスキー 碧	¥1,600
Suntory CHITA サントリー 知多	¥1,500
Suntory HIBIKI Japanese Harmony サントリー 響ジャパニーズハーモニー	¥1,400
FUJI-SANROKU Signature Blended 富士山麓 シグネチャーブレンド	¥1,500
TAKETSURU Pure Malt 竹鶴 ピュアモルト	¥1,800

Shochu 焼酎

Maou (Potato) 魔王 (芋)	¥1,600
Kanehachi (Wheat) 兼八 (麦)	¥1,600
Plum Wine 梅酒	¥1,500

Bourbon Whiskey バーボンウイスキー

Wild Turkey 8 Years ワイルドターキー 8 年	¥1,500
Maker's Mark メーカーズマーク	¥1,500

Tennessee Whiskey テネシーウイスキー

Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,400
--------------------------------------	--------

Irish Whiskey アイリッシュウイスキー

Jameson Black Barrel ジェムソン ブラックバレル	¥1,500
---------------------------------------	--------

Scotch Single Malt Whisky スコッチシングルモルトウイスキー

The Macallan 12 Years ザ・マッカラン 12 年	¥2,300
---------------------------------------	--------

Cocktail

カクテル

Mojito モヒート

Standard スタンダード	¥1,800
--------------------	--------

Original Cocktail オリジナルカクテル

SAKURA さくら (ピーチリキュール+さくらシロップ+グレープフルーツジュース)	¥1,600
---	--------

Long Cocktails ロングカクテル

Gin and Tonic ジントニック(ジン+トニックウォーター)	¥1,600
---------------------------------------	--------

Bloody Mary ブラッディ マリー (ウォッカ+トマトジュース)	¥1,600
---	--------

Salty Dog ソルティ ドッグ (ウォッカ+グレープフルーツジュース)	¥1,600
---	--------

Sea Breeze シーブリーズ (ウォッカ+グレープフルーツジュース+克蘭ベリードリンク)	¥1,600
--	--------

Amaretto Ginger アマレットジンジャー (アマレット+ジンジャーエール)	¥1,600
--	--------

Cocktail

カクテル

Long Cocktails ロングカクテル

Campari (Soda/Orange) カンパリ(ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Cassis (Soda/Orange) カシス (ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Fuzzy Navel ファジーネーブル(ピーチリキュール+オレンジジュース)	¥1,600
Kitty キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)	¥1,700
Shandy Gaff シャンディ ガフ(ビール+ジンジャーエール)	¥1,700
Spritzer スプリッツァ(白ワイン+ソーダ+レモン)	¥1,700
Spumoni スプモーニ(カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター)	¥1,600
Kahlua Milk カルーアミルク(カルーア+牛乳)	¥1,600

Non-alcohol Cocktail

ノンアルコールカクテル

Virgin Mojito ヴァージンモヒート (フレッシュライム+シロップ+ソーダ)	¥1,450
Ciliegio Squash チリエージョスカッシュ (さくらエキスをソーダ+レモン)	¥1,300
Saratoga Cooler サラトガクーラー (ライムシロップ+ジンジャーエール)	¥1,300
Shirley Temple シャーリーテンプル (ざくろシロップ+ジンジャーエール)	¥1,300

Soft Drink

ソフトドリンク

Unshu Mandarin Juice 温州みかんジュース	¥1,200
We Squeezed only high sugar content mandarins that choose from own farm. 早生うんしゅうみかんの中で厳選した糖度の高いものを絞った果汁100%のストレートジュース。	
Grapefruit Juice / グレープフルーツジュース	¥1,100
Cranberry Drink / クランベリードリンク	¥1,070
Cola / Cola Zero / コーラ / コーラゼロ	¥900
Wilkinson Ginger Ale / ジンジャーエール	¥900
Tomato Juice / トマトジュース	¥950
Black Oolong Tea / 黒ウーロン茶	¥900
Milk / ミルク	¥870
Acqua Panna (500ml) / アクアパナ (500ml)	¥950
S.Pellegrino (500ml) / サンペレグリーノ (500ml)	¥950
SAPPORO Premium Alcohol Free (334ml) / サッポロプレミアムアルコールフリー (334ml)	¥1,200

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

Espresso / エスプレッソ	¥1,200
Blended Coffee / ブレンドコーヒー	¥1,200
Iced Coffee / アイスコーヒー	¥1,200
Cappuccino / カプチーノ	¥1,400
Café au lait / カフェオレ	¥1,300
Iced Café au lait / アイスカフェオレ	¥1,300
Tea / 紅茶	¥1,200
Iced Tea / アイスティー	¥1,200
Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティー	¥1,700

Recommendation

オリジナルハーブティー “高輪の四季”

Hibiscus & Rose

花笑み ハイビスカス&ローズ

¥1,300

桜葉と同じ芳香成分を含有するハーブ「スイートクローバー」をブレンドしました。
最初にローズがふわっと香り、後味にほんのりさくら風味を感じていただけます。
美容や活力をサポートするハイビスカスとローズヒップの甘酸っぱい赤いハーブティーです。

Lemon Myrtle & Mint

花語り レモンマートル&ミント

¥1,300

レモンよりレモンらしいと言われる「レモンマートル」が主役です。
酸味はなく、緑茶のような味わいです。さらにペパーミントを加え、清涼感のあるブレンドに仕上げました。
午後のリフレッシュ、ランチ後のお口直しにすっきりとした風味がマッチします。