

TABLE 9 TOKYO PREFIX LUNCH

平日限定ランチコース ~Weekdays lunch course~

¥3,000

Please choose one of appetizer
お好みの前菜を下記よりお選びください

① Potage of Jerusalem artichoke
with gruyère cheese espuma

菊芋のポタージュ
グリュイエールチーズのエスプーマとともに

② Arugula salad with parma prosciutto
and parmigiano reggiano

パルマ産生ハムとパルミジャーノレッジャーノ
ルッコラのサラダ

Please choose one of main dish
お好みのメインディッシュを下記よりお選びください

① Spaghetti Bolognese
of coarse ground beef tenderloin
and mozzarella cheese

粗挽き牛フィレ肉とモッツアレラの
ボロネーゼ スパゲッティ

② Pan-fried cod with chorizo, white kidney beans
and sherry vinegar sauce

チョリソーを纏った真鱈のポワレ
白いんげん豆とシェリービネガーソース

③ Grilled iberian pork bellota
with mustard sauce

イベリコ豚ベジョータ 肩ロースのグリル
マスタードソース

④ Red wine stew of japanese beef cheek

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮

Baked lobster pie chausson style

オマールブルーのパイ包み ショーンソ仕立て

+¥2,500

 Grilled japanese beef tenderloin and foie gras "Rossini" style

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風

+¥2,500

イタリア ミシュラン二つ星レストラン アルベルト・ファッカーニ氏からインスピレーションを受けたシグネチャーメニューです。

Petit Dessert

プチデザート

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

※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。

※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(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただきます。特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1~2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

2. 当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

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

* Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

* Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment,

we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.