



## LUNCH COURSE

### Amuse

生ハムとブリオシュ 発酵バター

### Appetizer

真鯛と帆立 フルーツマトのカルパッチョ 唐墨

### Hot Appetizer

山菜とモッツアレラチーズのフリット

### Pasta

桜海老と菜の花

### Meat

筍と特選牛のグリル タイムの香り

### Dessert

季節のデセール

### パン

コーヒーまたは紅茶

---

乾杯酒 / スパークリングワイン

## FREE DRINK

～ フリードリンク ～

ビール 白ワイン 赤ワイン  
日本酒 焼酎 ウィスキー カクテル  
オレンジ グレープフルーツ  
アップル ウーロン茶

※ 旬の材料を使用しているため、メニュー内容は変更する場合がございます



## DINNER COURSE

### Amuse

キャビア缶

### Appetizer

真鯛とミル貝 フルーツマトのカルパッチョ 唐墨

### Hot Appetizer

ラングスティーヌ 春キャベツのズッパ ココット

### Fish

鱒のロースト 桜海老と菜の花

### Meat

筍と特選牛のグリル タイムの香り

### Dessert

季節のデセール

### パン

コーヒーまたは紅茶

---

乾杯酒 / スパークリングワイン

## FREE DRINK

～ フリードリンク ～

ビール 白ワイン 赤ワイン  
日本酒 焼酎 ウィスキー カクテル  
オレンジ グレープフルーツ  
アップル ウーロン茶

※ 旬の材料を使用しているため、メニュー内容は変更する場合がございます