

## PASTA SET

1800

### COLD APPETIZER

Grilled Chicken and Marinade Mushroom Salad  
グリルチキンとキノコマリネのサラダ

### PASTA

Tagliatelle with Salmon and Spinach Cream Sauce  
サーモンとちぢみほうれん草のクリームソース タリアテッレ

Coffee or Tea  
コーヒー 紅茶

## SEASONAL PARFAIT

1200

Chocolate and pear Parfait  
チョコレートと洋梨のパフェ ※1日10台限定

この季節にぴったりのほどよい酸味と香ばしいアマゾンカカオと  
チョコレートに旬の洋梨をバランスよく合わせました。

## TAKE OUT

2500

"Basque Style" Cheese Cake  
バスクチーズケーキ テイクアウト (プレーン / チョコレート)

※次回1/13にランチメニュー変更いたします

ご案内の料金は税込の金額でございます。別途10%のサービス料を加算させていただきます。  
当店で使用しているお米は全て国産です。  
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

## ORIENTAL COURSE

3500

### AMUSE

Sable of Amazon-cacao with Foie Gras Terrine and Pomelo  
フォアグラテリーヌと水晶文旦 アマゾンカカオのサブレ

### COLD APPETIZER

Salmon Crude and Cauliflower Mousse  
サーモンのクルード カリフラワーのムース

### HOT APPETIZER

Stewed Beef Tongue, Chinese Cabbage and Red Radish  
牛タンの煮込み 大阪しろなと紅くるり大根

### PASTA

Amatriciana Spaghettini with Roasted Cabbage  
アマトリチャーナ ローストキャベツ スパゲッティーニ

### FISH

Sauteed Yellowtail and Radish Risotto  
鱈のソテー 春菊と大根のリゾット

### MEAT

Charcoal-grilled "Daisen" Chicke, Balsamic Sauce  
大山とり胸肉の炭火焼き 百合根と青りんごのグラタン パルサミソース

### DESSERT

You can choose as many as you like from 8 kinds of desserts.  
8種の中から好きなものをお好きなだけ、お選びいただけます。

Coffee or Tea  
コーヒー 紅茶

## CHEF'S COURSE

5000

### AMUSE

Sable of Amazon-cacao with Foie Gras Terrine and Pomelo  
フォアグラテリーヌと水晶文旦 アマゾンカカオのサブレ

### COLD APPETIZER

Salmon Crude and Cauliflower Mousse  
サーモンのクルード カリフラワーのムース

### HOT APPETIZER

Stewed Beef Tongue, Chinese Cabbage and Red Radish  
牛タンの煮込み 大阪しろなと紅くるり大根

### PASTA

Amatriciana Spaghettini with Roasted Cabbage  
アマトリチャーナ ローストキャベツ スパゲッティーニ

### FISH

Sauteed Yellowtail and Radish Risotto  
鱈のソテー 春菊と大根のリゾット

### MEAT

Roast "Omi" Beef and Truffle, Onion Sauce  
和牛イチボのロースト 泉州玉葱のソース

### DESSERT

You can choose as many as you like from 8 kinds of desserts.  
8種の中から好きなものをお好きなだけ、お選びいただけます。

Coffee or Tea  
コーヒー 紅茶



OFFICIAL



WEDDING

