

ランチメニュー

Lunch Menu



八重桜  
Yaezakura

**Hors d'oeuvre of the day**

本日のオードヴル

**Turnip potage**

蕪のポタージュ

**Fried white fish and crab cream with tomato sauce**

白身魚のフライとカニクリーム

甲殻香るトマトソース

**Dessert**

柚子とホワイトチョコのガトー

**Bread**

パン

**Coffee**

コーヒー

**¥5,445**



表示料金はサービス料金(10%)と税金が含まれています。

The price includes 10 % service charge and 10% consumption tax.

ランチメニュー

Lunch Menu

平 城  
Heijo

**Hors d'oeuvre of the day**

本日のオードヴル

**Turnip potage**

蕪のポタージュ

**Grilled beef and cream cheese pie with beef sauce**

牛肉のグリルと奈良漬け入りクリームチーズを挟んだパイ

ビーフエキスのソース

**Dessert**

柚子とホワイトチョコのガトー

**Bread**

パン

**Coffee**

コーヒー

**¥6,655**

表示料金はサービス料金(10%)と税金が含まれています。

The price includes 10 % service charge and 10% consumption tax.

ランチメニュー

Lunch Menu



春日野  
Kasugano

Hors d'oeuvre of the day  
本日のオードヴル

Turnip potage  
蕪のポタージュ

Poirette of the day with beurre blanc sauce  
本日の魚のポワレ ブールブランソース

Beef Steak with Beef Extract Sauce  
牛肉のステーキ ビーフエキスのソース

Dessert  
柚子とホワイトチョコのガトー

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー

¥7,865

表示料金はサービス料金(10%)と税金が含まれています。  
The price includes 10 % service charge and 10% consumption tax.



ランチメニュー

Lunch Menu



飛火野  
Tobihino

Hors d'oeuvre of the day  
本日のオードヴル

Turnip potage  
蕪のポタージュ

Gently steamed yellowtail topped with millet rice risotto with a touch of  
Yamato Tachibana citrus

やさしく蒸した鰯に  
雑穀米のリゾットを乗せて 大和橘の香り

Beef Steak with Mushroom and Beef Sauce

牛肉のステーキ 茸を添えて  
ビーフエキスソース

Dessert

柚子とホワイトチョコのガトー

Bread

パン

Coffee

コーヒー

¥10,285

表示料金はサービス料金(10%)と税金が含まれています。  
The price includes 10 % service charge and 10% consumption tax.



## 単品メニュー (ランチ) *A la carte* (Lunch)

### *Appetizers* 前菜

オードヴル取り合わせ . . . . . Assortment of appetizers . . . . . ¥2,420

本日のオードヴル . . . . . Today's appetizer . . . . . ¥1,815

### *Soups* スープ

本日のポタージュ (冷6月~8月) . . . Today's soup . . . . . ¥968

コンソメ . . . . . Consomme (Hot only) . . . . . ¥1,210

オニオングラタンスープ (12月1月2月) . French Onion Gratin Soup . ¥1,573  
※お時間頂戴いたします

### *Salads* サラダ

盛り合わせサラダ . . . . . Combination Salad . . . . . ¥1,210

盛り合わせサラダ (ハーフ) . . . . . Combination Salad (Half) . . . . . ¥605

ドレッシングをお選びください

和風/Japanese style 又は ビネグレット/Vinaigrette 又は 梅/Plum

### *Light meal* 軽食

ビーフカレー . . . . . Beef curry . . . . . ¥2,662

※お米は国内産米を使用しております。

### *Fish* 魚料理

本日の魚料理 . . . . . Today's fish . . . . . ¥3,630

表示料金はサービス(10%)と税金が含まれています。

All prices include 10 % service charge and 10 % consumption tax.

## *Entrees* 肉料理

ビーフシチュー . . . . . Beef stew . . . . . ¥4,840

牛フィレ肉ステーキ (100g) . . . . . BeefSteak (100g) ¥4,840

和牛フィレステーキ (100g) . . . . . Japanese beef steak (100g) ¥10,890

(150g) . . . . . (150g) ¥16,335

(200g) . . . . . (200g) ¥21,780

お好きなソースをお選びください

ジュ/Jus 又は チャコールソース/charcoal sauce

## *Bread* パン

パン . . . . . Bread . . . . . ¥605

## *Desserts* デザート

本日のデザート . . . . . Today's Dessert . . . . . ¥1,210

## *Beverages* お飲み物

紅茶/ロンネフェルト (ポット) . . . . . Tea (Pot) . . . . . ¥1,089

珈琲 (カップ) . . . . . Coffee (Cup) . . . . . ¥968

表示料金はサービス(10%)と税金が含まれています。

All prices include 10 % service charge and 10 % consumption tax.

ディナーメニュー  
Dinner Menu

春日

Kasuga

Amuse  
食前のお楽しみ

Hors d'oeuvre of the day  
本日のオードヴル

Chinese cabbage potage  
白菜のポタージュ

**Tender steamed yellowtail with a touch of Yamato Tachibana  
citrus topped with millet rice risotto and sea urchin**

柔らかく蒸した鰯 大和橘の香り  
雑穀米のリゾットと雲丹を乗せて

**Beef Steak with Sous Vide Sauce**  
牛肉のステーキ スービーズソース

Dessert  
キャラメルとコーヒーのガトー

Petit fours  
プチーフール

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー

¥15,730

表示料金はサービス料金(10%)と税金が含まれています。  
The price includes 10 % service charge and 10% consumption tax.

ディナーメニュー  
Dinner Menu

斑 鳩

Ikaruga

Amuse  
食前のお楽しみ

Hors d'oeuvre of the day  
本日のオードヴル

Chinese cabbage potage  
白菜のポタージュ

Steamed tonguefish and abalone with white wine and  
miso sauce  
舌平目と鮑の白ワイン蒸し 白味噌風味のソース

Grilled Wagyu Beef Loin with Daikon Sauce  
和牛ロース肉のグリエ 大根のソース

Dessert  
キャラメルとコーヒーのガトー

Petit fours  
プティフル

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー

¥19,360

表示料金はサービス料金(10%)と税金が含まれています。  
The price includes 10 % service charge and 10% consumption tax.



ディナーメニュー  
Dinner Menu



三 笠

Mikasa

Amuse  
食前のお楽しみ

Hors d'oeuvre of the day  
本日のオードヴル

Poached scallops on pie crust with cream sauce  
パイに乗せた帆立貝柱のポワレ クリームソース

Chinese cabbage potage  
白菜のポタージュ

King crab poêlé with crab miso sauce and citrus foam  
タラバ蟹のポワレ 蟹味噌香るソースと柑橘の泡

Wagyu beef filet with sautéed morel mushrooms and  
port wine sauce  
和牛フィレ肉 網笠茸のソテー ポルト酒風味のソース

A plate before dessert  
デザート前の一皿

Dessert  
キャラメルとコーヒーのガトー

Petit fours  
ブティフル

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー

¥21,780

表示料金はサービス料金(10%)と税金が含まれています。  
The price includes 10 % service charge and 10% consumption tax.



## 単品メニュー (ディナー) A la carte (Dinner)

### *Appetizers* 前菜

オードヴル取り合わせ . . . . . Assortment of appetizers . . . . . ¥2,420

本日のオードヴル . . . . . Today's appetizer . . . . . ¥1,815

### *Soups* スープ

本日のポタージュ (冷6月~8月) . . . Today's soup . . . . . ¥968

コンソメ . . . . . Consomme (Hot only) . . . . . ¥1,210

オニオングラタンスープ (12月1月2月) . French Onion Gratin Soup . ¥1,573  
※お時間頂戴いたします

### *Salads* サラダ

盛り合わせサラダ . . . . . Combination Salad . . . . . ¥1,210

盛り合わせサラダ (ハーフ) . . . . . Combination Salad (Half) . . . . . ¥605

ドレッシングをお選びください

和風/Japanese style 又は ビネグレット/Vinaigrette 又は 梅/Plum

### *Fish* 魚料理

本日の魚料理 . . . . . Today's fish . . . . . ¥4,235

表示料金はサービス(10%)と税金が含まれています。

All prices include 10 % service charge and 10 % consumption tax.

## *Entrees* 肉料理

ビーフシチュー . . . . . Beef stew . . . . . ¥4,840

牛フィレ肉ステーキ (100g) . . . . . BeefSteak (100g) ¥4,840

和牛フィレステーキ (100g) . . . . . Japanese beef steak (100g) ¥10,890

(150g) . . . . . (150g) ¥16,335

(200g) . . . . . (200g) ¥21,780

お好きなソースをお選びください

ジュ/Jus 又は チャコールソース/charcoal sauce

## *Bread* パン

パン . . . . . Bread . . . . . ¥605

## *Desserts* デザート

本日のデザート . . . . . Today's Dessert . . . . . ¥1,210

## *Beverages* お飲み物

紅茶/ロンネフェルト (ポット) . . . . . Tea (Pot) . . . . . ¥1,089

珈琲 (カップ) . . . . . Coffee (Cup) . . . . . ¥968

表示料金はサービス(10%)と税金が含まれています。

All prices include 10 % service charge and 10 % consumption tax