



LUNCH

(11:00~14:30 L.O.)

CHEF'S SPECIAL ¥5,500

AMUSE

完熟トマトのガスパチヨ Ripe Tomato Gazpacho

APPETIZER

大和肉鵠のガランティース Local Chicken Galantine

HOT APPETIZER

大和野菜のベニエ Locally Grown Vegetable Fritters

FISH

鱧のソテー アンチョビソース Sauteed Sea Bass, Anchovy Sauce

MEAT

仔牛のロースト 粒マスタードソース Roasted Veal, Whole Grain Mustard Sauce

DESSERT

リコッタのセミフレッドパッションフルーツとバルサミコのソース Ricotta Semifreddo, Passionfruit and Balsamic Sauce

KIKUSUI COURSE ¥2,800

APPETIZER

カンパチのカルパッチヨ ソイジンジャーヴィネグレット Amberjack Carpaccio

PASTA

夏野菜のトマトソースガルガネッリ Garganelli Pasta and Tomato Sauce with Summer Vegetables

MAIN

下記よりお好みのメインをお選び下さい Please choose one from the following.

真鯛のコトレッタ ケッカソース Sea Bream Cutlet, Tomato Sauce

国産豚グリルととうもろこしシシリアンソース Grilled Pork with Corn, Sicilian Sauce

DESSERT

下記よりお好みのデザートをお選び下さい Please choose one from the dessert list

抹茶のブリュレ Green Tea Creme Brulee

ロールケーキチェリーとマスカルポーネクリーム Swiss Roll, Cherry and Mascarpone Creme

レモンのタルト Lemon Tart

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ Assorted Ice cream and Gelato

KIKUSUI SELECT (サラダ+スープ+お好きなメインディッシュ)

APPETIZER

季節のサラダビーツヴィネグレット Salad Using Vegetables in Season with Beet Vinaigrette

SOUP

本日のスープ Today's Soup

MAIN

下記よりお好みのメインをお選びください Please choose one from the following.

夏野菜のトマトソースガルガネッリ 1,500円 Garganelli Pasta and Tomato Sauce with Summer Vegetables 1,500yen

菊水ハンバーグ デミグラスソース 1,800円 Hamburg Steak "Kikusui Style" with Demi-glace Sauce 1,500yen

白身魚の香草パン粉焼き自家製タルタルソース 1,800円 Pan Fried White Fish with Bread Crumbs and Herbs, Original Tartar Sauce 1,800yen

菊水ピラフ 2,500円 KIKUSUI Pilaf 2,500yen

菊水カレー 2,800円 KIKUSUI Curry 2,800yen

国産牛フィレ肉のステーキ (100g) 4,000円 Beef Tenderloin Steak (100g) 4,000yen

KIKUSUI SELECTには、プラス500円でデザート、プラス200円でコーヒー又は紅茶をお付けできます。

For KIKUSUI SELECT Menu, you can select a dessert with additional 500 yen and order coffee or tea with additional 200 yen

抹茶のブリュレ Green Tea Creme Brulee / ロールケーキチェリーとマスカルポーネクリーム Swiss Roll, Cherry and Mascarpone Creme

レモンのタルト Lemon Tart / アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ Assorted Ice cream and Gelato