



## LUNCH

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

### CHEF'S SPECIAL ¥5,000

#### AMUSE

サーモンとホタテのタルタル 人参のムース Tartar using Salmon and Scallop / Carrot Mousse

#### APPETIZER

フォアグラと紅はるかのソテー オレンジソース Sautéed Foie Gras and Sweet Potato with Orange Sauce

#### FISH

金目鯛のポアレ サフランソース Splendid Aifonsino Poêlé with Saffron Sauce

#### MEAT

国産牛フィレ肉のステーキ マデラソース Beef Tenderloin Steak with Madeira Wine Sauce

#### DESSERT

柑橘のシャンパンコンポート マスカルポーネアイスクリーム Champagne Citrus Compote with Mascarpone Ice Cream

-

※プラス1,000円で菊水カレーをお付けできます。 For Chef's Special, you can enjoy KIKUSUI Curry with additional 1,000 yen.

### KIKUSUI COURSE ¥2,800

#### APPETIZER

帆立のカルパッチョ 燻製の香り サラダ仕立て Carpaccio Salad using Smoked Scallop

#### PASTA

ポルチーニ茸とパルミジャーノレッジャーノ スパゲッティーニ Spaghettini using Porcini Mushroom and Parmesan Cheese

#### 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.

カマスのソテー オランダーズソース Sautéed Barracuda with Hollandaise Sauce

鴨胸肉のロースト 無花果ソース Roasted Duck Breast with Fig 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

アールグレイのロールケーキ オレンジソース Swiss Roll using Earl Grey Tea with Orange Sauce

レアチーズケーキ 赤い果実のソース Non-baked Cheesecake with Red Fruit Sauce

洋梨とプラリネのパリブレスト Paris-Brest using Pear and Praline

アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ Assorted Gelato

## PILAF LUNCH ¥2,800

### APPETIZER

鰹のグリル 粒マスタード ヴィネグレット Grilled Bonito with Mustard Vinaigrette

### SOUP

安納芋のポタージュ Potage using Sweet Potato

### MAIN

菊水ピラフ Kikusui Pilaf

### DESSERT

デザートをお一つお選びください Please choose one from the dessert

## CURRY LUNCH ¥2,800

### APPETIZER

鰹のグリル 粒マスタード ヴィネグレット Grilled Bonito with Mustard Vinaigrette

### SOUP

安納芋のポタージュ Potage using Sweet Potato

### CURRY

下記よりお好みの具材をお選び下さい Please choose one from the following.

エビ Shrimp

ビーフ Beef

### DESSERT

デザートをお一つお選びください Please choose one from the dessert

## SELECT LUNCH ¥1,500

### 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

安納芋のポタージュ Potage using Sweet Potato

### 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.

菊水ナポリタン Spaghetti Napolitan "Kikusui Style"

ミートソース Spaghetti Bolognese Sauce

鮮魚のピカタ 自家製タルタルソース Piccata using Fresh Fish with Original Tartar Sauce

菊水ハンバーグ デミグラスソース Hamburg Steak "Kikusui Style" with Demi-glace Sauce

国産牛ヒレ肉のステーキ Beef Tenderloin Steak (+3,500yen)

近江牛フィレ肉のステーキ Tenderloin Steak using Ōmi Beef (+5,000yen)

下記よりお好みのソースをお選び下さい Please choose one from the following.

デミグラスソース Demi-glace Sauce

マデラソース Madeira Wine Sauce

クリスタルソルトとレモン Crystal Salt and Lemon

### DESSERT

セレクトランチには、+500円でデザートをお付けできます。 For Select Lunch, you can select a dessert with additional 500yen.

アールグレイのロールケーキ オレンジソース Swiss Roll using Earl Grey Tea with Orange Sauce / レアチーズケーキ 赤い果実のソース Non-baked Cheesecake with Red Fruit Sauce

洋梨とプラリネのパリプレスト Paris-Brest using Pear and Praline / アイスcream & シャーベット盛り合わせ Assorted Gelato