



LUNCH

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

CHEF'S SPECIAL ¥5,000

AMUSE

フォアグラテリーヌ富有柿のモスタルダ Foie Gras Terrine with Persimmon Mostarda

APPETIZER

鯖のカルパッチョ ラビゴットソース Carpaccio using Tuna with Ravigote Sauce

HOT APPETIZER

蟹のムースのカダイフ揚げバジルソース Kataifi-Wrapped Crabmeat Mousse with Basil Oil Sauce

FISH

舌平目のソテーデュクセル風ソース春野菜と共に Sauteed Sole with Duxelles Sauce, Spring Vegetables

MEAT

国産フィレ肉のソテー赤ワインソース Sauteed Beef Tenderloin with Red Wine Sauce

DESSERT

苺のブリュレ Creme BrOlee with Strawberry

-

※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

カッポン・マーグロ Cappon Magro

PASTA

スパゲッティ アマトリチャーナ Spaghetti with Amatriciana Sauce

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.

サーモンの香草パン粉焼き 2種のソース Pan Fried Salmon with Bread Crumbs and Herbs, comes with 2 kinds of Sauce

豚フィレ肉のファゴット シェリーヴィネガーソース Pork Tenderloin Faggot with Sherry Vinegar 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

バナナのタルト Banana Tart

富有柿のパイ Persimmon Pie with Vanilla Ice Cream

フォンダンショコラ カシスソース Fondant au Chocolat with Cassis Sauce

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

カッポン・マーグロ Cappon Magro

SOUP

安納芋のポタージュ Pot age using Sweet Pot ato

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

カッポン・マーグロ Cappon Magro

SOUP

安納芋のポタージュ Pot age using Sweet Pot ato

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 Veget ables in Season with Beet Vinaigret te

SOUP

安納芋のポタージュ Pot age using Sweet Pot ato

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

白身魚の香草パン粉焼き自家製タルタルソース Pan Fried White Fish with Bread Crumbs and Herbs, 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.

バナナのタルト Banana Tart / 富有柿のパイ Persimmon Pie with Vanilla Ice Cream

フォンダンショコラ カシスソース Fondant au Chocolat with Cassis Sauce / アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ Assorted Gelato