



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

巨峰のジュレ Kyoho Grapes Jelly

-

※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

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

PASTA

自家製ツナのプッタネスカ Spaghetti Puttanesca using Homemade Chunked Tuna

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.

サーモンのソテー きのこのソース Sautéed Salmon with Mushroom Sauce

鶏もものソテー サルサベルデ Sautéed Chicken with Salsa Verde 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

無花果タルト Fig Tart

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

菊水プリン Caramel Custard in "Kikusui Style"

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.

無花果タルト Fig Tart / レアチーズケーキ 赤い果実のソース Non-baked Cheesecake with Red Fruit Sauce

菊水プリン Caramel Custard "Kikusui Style" / アイスcream&シャーベット盛り合わせ Assorted Gelato