

LUNCH SET MENU

～ GARNET ～

¥ 4,000

From Starter, Main Dish, and dessert
Choose three dishes of your choice.

スターター、メインディッシュ、デザートより
3品お選びください

Please ask the staff about the content of
today's recommendations.

本日のおすすめプレートの内容はスタッフにお尋ねください

ON THE BUFFET

Bread selection
Soup of the day-Choice from 2 kinds

ブレッドセクション
本日のスープ

STARTERS

Beetroot-Cured Salmon
goat cheese mouse

ビーツでマリネしたサーモン
ゴートチーズのムース

Pate de Campagna
pickled Seasonal Farm-to-Table Vegetables

自家製ポークの田舎風パテ
農園直送野菜のピクルス

Scallop Carpaccio
Strawberry, Balsamic Dressing

帆立貝のカルパッチョ
イチゴとバルサミコ

Caesar Salad
Grilled Prawns, Avocado, Poached Egg, Grana Padano

シーザーサラダ
海老のグリル、アボカド、ポーチドエッグ、グラナパダーノ

Seasonal Tomato Salad
Baby mozzarella, Grana Padano, raspberry dressing

季節のトマトサラダ
ベビーモッツアレラ、グラナパダーノ、木苺のドレッシング

Farm Vegetables Salad
Parma Ham, Strawberry, Feta Cheese
Raspberry & Cassis Mustard Dressing

農園野菜のサラダ
パルマハム、苺、フェタチーズ
ラズベリーとカシスマスタードのドレッシング

Fried chicken, Farm-to-Table Vegetables Salad
Butter Milk Dressing

フライドチキンと農園野菜のサラダ
バターミルクドレッシング

MAIN DISHES

Strawberry Merlot Wine Risotto,
Grilled Scallops

苺とメルローワインのリゾット
帆立貝の網焼き添え

Spanish Mackerel, Bamboo Shoot
Bacon Butter Sauce, Field Mustard Puree

寒鰯
筍とベーコンバターソース 菜の花のピューレとご一緒に

Manhattan Steak (Australian beef)150g
Creamy Mashed Potato, Seasonal Farm-to-Table Vegetables
Smoked Beef au Jus

マンハッタンステーキ
マッシュポテト、農園直送野菜
スモークビーフジュ

Grilled Hamburger Steak 200g
Creamy Mashed Potato, Seasonal Farm-to-Table Vegetables
Ginger Sauce

グリルハンバーグステーキ 200 g
マッシュポテト、農園直送野菜
ジンジャーソース

Grilllogy Beef Burger Jr
Gaufrette Potatoes Japanese Beef Patty 120g
Monterey Jack, Lettuce, Tomato

グリロジーバーガーJr
ポテトゴーフレット、国産牛パティ
モントレジャックチーズ、レタス、トマト

Choice of toppings to add on burgers
Grilled Cherry Wood Smoked Bacon +400
Sliced Avocado +400
Fried egg +300

お好みでバーガーに追加
チェリーウッズスモークベーコン +400
アボカドスライス +400
フライドエッグ +300

Upgrade options

アップグレード

Grilled "Kobe Beef "Hamburger Steak 200g
(with additional 1,000yen)

神戸牛グリルハンバーグステーキ 200 g +1,000

DESSERT

Strawberry Pancakes

イチゴのパンケーキ

Strawberry Light Mille-Feuille
with Amazake Ice Cream

イチゴの軽いミルフィーユ仕立て甘酒のアイスと共に

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

LUNCH SET MENU

～ RUBY ～

¥ 7 , 000

A M U S E

Jerusalem Artichoke Vélouté
Morel Mushroom, Foie Gras

菊芋のブルーテ
フォアグラのソテー 網笠茸の香り

S T A R T E R

Strawbery Merlot Wine Risotto,
Grilled Scallops

苺とメルローワインのリゾット
帆立貝の網焼き添え

M A I N D I S H

Manhattan Steak (Australian beef)150g
Creamy Mashed Potato, Seasonal Farm-to-Table vegetables,
Smoked Beef au Jus

マンハッタンステーキ
マッシュポテト 農園直送野菜 スモークビーフジュ

D E S S E R T

Strawberry Light Mille-Feuille
with Amazake Ice Cream

イチゴの軽いミルフィーユ仕立て甘酒のアイスと共に

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

LUNCH SET MENU

～ LAPIS LAZULI ～

¥ 10,000

AMUSE

Jerusalem Artichoke Vélouté
Saffron Oil with Crab Meat Profiteroles

菊芋のブルーテ
サフランの香り ズワイガニのプロフィトロール

STARTER

Scallop Carpaccio,
Strawberry, Balsamic Dressing

帆立貝のカルパチョ
苺とバルサミコ

INTERMEDIATE

Spanish Mackerel, Bamboo Shoot
Bacon Butter Sauce, Field Mustard Puree

寒鰯
筍とベーコンバターソース 菜の花のピューレとご一緒に

MAIN DISH

Surf and Turf
Japanese Beef Tenderloin, Grilled Lobster Tail
Duo of Truffle Sauce

国産牛フィレとオマール海老の網焼き
2種のトリュフソース

PRE DESSERT

Basil and Strawberry Granite

バジルとイチゴのグラニテ

DESSERT

Tarte Tatin with Chamomile Ice Cream

タルトタタン カモミールのアイスと共に

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶