

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
1品ずつお選びください

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

ブレッドセレクション
本日のスープ

STARTER

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

Roasted pepper gazpacho
avocado parfait, scallop tartar

ローストペッパーのガスパチョ
帆立貝タルタルとアボカドのバルフェ

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
Grilled scallop, Strawberry, Feta Cheese
Raspberry & Cassis Mustard Dressing

農園野菜のサラダ
帆立のグリル、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

Sakura-Ebi crusted Sakura-Dai, Farm-to-Table Vegetables Salad
Butter Milk Dressing

桜鯛の桜エビの衣揚げと農園野菜のサラダ
バターミルクドレッシング

M A I N D I S H

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

Atlantic salmon confit
grilled asparagus and poached egg with ume-zu hollandaise

サーモンのコンフィとグリーンアスパラの網焼き
ポーチドエッグ 梅酢オランダーズ

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 200g
マッシュポテト、農園直送野菜
ジンジャーソース

Grillology 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
チェリーウッドスモークベーコン +400
アボカドスライス +400
フライドエッグ +300

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

アップグレード
神戸牛グリルハンバーグステーキ 200g
(+¥1,000)

D E S S E R T

Strawberry Pancakes

イチゴのパンケーキ

Strawberry tart

イチゴのタルト

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

LUNCH SET MENU

～ RUBY ～

¥ 7,000

A M U S E

Roasted pepper gazpacho

Tomato, Parma ham, Avocado with mascarpone

ローストペッパーのガスパチョ

塩トマト パルマハム アボカドとマスカルポーネ

S T A R T E R

Atlantic salmon confit

Grilled asparagus and poached egg with ume-zu hollandaise

サーモンとグリーンアスパラの網焼き

ポーチドエッグ 梅酢オランダーズ

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

～ LUPIS LAZULI ～

¥ 10,000

A M U S E

Roasted pepper gazpacho
Avocado parfait, crabmeat, caviar

ローストペッパーのガスパチョ
ズワイガニとアヴォカドのパルフェ キャビア添え

S T A R T E R

Sautéed foie gras
Strawberry and green pea puree

フォアグラのソテー
苺 グリーンピースピューレ

I N T E M E D I A T E

Sakura-Ebi crusted Sakura-Dai
Braised cabbage, truffle with shellfish emulsion

桜鯛のソテー桜海老クラスト
春キャベツトリフ風味 シェルフィッシュエマルジョン

M A I N D I S H

Japanese beef loin
Seasonal Farm-to-Table vegetables,
smoked beef jus and crushed peppercorn

鹿児島黒牛ロイン
農園直送野菜 スモークビーフジュ 生黒胡椒

P R E D E S S E R T

Thyme and Strawberry Granite

タイムとイチゴのグラニテ

D E S S E R T

Strawberry shortcake" a la mode"

再構成したイチゴのショートケーキ

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶