



黒毛和牛 木更津牛ステーキ

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

ご飯・味噌汁付

限定15食

¥ 2,970

2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





ラム肉のグリルステーキ

キノコのガーリックライス

Grilled lamb steak and Garlic rice with mushrooms

スープ付き ¥2,420

香草で低温調理した柔らかくジューシーなラム肉を、グリル板で香ばしく焼き上げました。
料理長こだわりのラム肉はガーリックライスと共に召し上がってください。



うな重

肝吸付

Boiled eel served over rice in a lacquered box

¥2,420

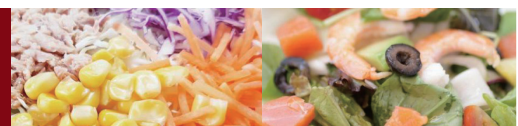
しっかりと肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。
ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。

料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





豊洲直送 お刺身舟盛り ご飯・味噌汁付
Sashimi Boatload directly from Toyosu

¥2,200

豊洲から取り寄せた新鮮な魚を目にも楽しい船盛で。
旬の魚を中心に取り寄せていますので、日替わりでのご提供になります。



ハンバーグステーキ ジンジャーソース
Hamburger Steak with Ginger Sauce

ご飯・味噌汁付

¥2,200

国産牛・国産豚をブレンドしたハンバーグは、配合する牛脂も国産にこだわりジューシーに仕上げました。
生姜の効いた自家製和風たれと、千切りネギ、針生姜のアクセントで召し上がれ。

料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





牡蠣フライ&蒸し牡蠣
Fried Oysters & Steamed Oysters

ご飯・味噌汁付
¥1,980

今が旬! 旨味たっぷりの牡蠣をフライと蒸して食べ比べ。蒸し牡蠣は紅葉おろしとポン酢でご賞味ください。



旬のかき揚げ ざる蕎麦
Soba noodles topped with Seasonal kakiage

¥1,980

旬の浅利、筍、人参をサクッと揚げたかき揚げと、炊き込みご飯の三色稲荷が口中に春を呼び込みます。





魚介豚骨つけ麺
季節野菜と豚の角煮せいろ

Seafood Tonkotsu Tsukemen
Seasonal steamed vegetables and stewed
pork cubes

¥ 1,870

もちもち食感の全粒粉の太麺を濃厚な魚介豚骨たれでご賞味ください。柔らかく豚の角煮と季節野菜の蒸籠も、つけ麺との相性良く仕上げました。



ボンゴレ・ビアンコ スープ付
Vongola Bianco

¥ 1,760

旬の浅利をたっぷり入れ旨味を引き出した一品。“ビアンコ”とはイタリア語で「白」という意味。今回はシンプルに浅利の旨味とニンニク・鷹の爪・パセリ・オリーブオイルで仕上げました。



旬野菜の石焼ビビンバ 搾菜・スープ付
Stone-grilled bibimbap
with seasonal vegetables

¥ 1,650

季節野菜のナムルを使用した特製の熱々ビビンバ。味つけはシンプルにコチュジャンで。



ごろごろお肉の
ビーフカレー スープ付
Lump of meat beef curry

¥ 1,980

カレートッピング

・カキフライ 各 **+** ¥ 550
・ロースカツ

