



LUNCH MENU

3 DISHES 5,500

前菜 + メイン + デザート
STARTER + MAIN + DESSERT

4 DISHES 7,500

2 x 前菜 + メイン + デザート
2 x STARTER + MAIN + DESSERT

5 DISHES 9,000

2 x 前菜 + 魚料理 + メイン + デザート
2 x STARTER + FISH + MAIN + DESSERT

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。

All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。

Vegetarian option available upon request.

3 DISHES

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚カルパッチョ、ビーツ、梅酒、西洋わさびのドレッシング
Today's Fish Crudo, Beetroot, Plum Wine, Horseradish Dressing

Or

滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、季節のフルーツ
Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta, Seasonal Fruit

Main

近海産鮮魚、フェンネル、アホ・ブランコ、サフラン
Local Fish, Fennel, Ajo Blanco, Saffron

Or

和歌山県産みかん鶏、とうもろこし、ジンジャービネグレット
Wakayama Mikan Chicken, Corn, Ginger Vinaigrette

Or

神戸ポーク肩ロース、キャベツ、シェリービネガーのジュ
Kobe Pork Shoulder, Cabbage, Sherry Vinegar Jus

Or

奈良県産茄子、パプリカハニーグレイズ、弓削牧場フレッシュチーズ、ひよこ豆
Nara Eggplant, Paprika Honey Glaze, Yuge Farm Fresh Cheese, Chickpeas

Or

30日熟成近郊産和牛ランプ 150g (+3,500円)

30 Days Aged Local Wagyu Beef Rump 150g (+3,500yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+3,500円)

Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)

Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

ロングペッパー風味の赤ワインソース

Long Pepper Red Wine Sauce

Or

京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ

Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs

Dessert

mudae. by Justin Lee

赤道 Sekido

マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ

Mango, Passion Fruit, Coconut

Or

モモ Peach

アーモンド、ホワイトバルサミコ、レモンバーベナ

Almond, White Balsamic, Lemon Verbena

Bread and Butter

自家製フェンネルサワードウブレッド、チボトレとライムのバター
Homemade Fennel Sourdough Bread, Chipotle and Lime Butter

一口のお菓子

Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

4 DISHES

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚カルパッチョ、ビーツ、梅酒、西洋わさびのドレッシング
Today's Fish Crudo, Beetroot, Plum Wine, Horseradish Dressing

Or

滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、季節のフルーツ
Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta, Seasonal Fruit

Vegetable Appetizer Choice

大阪産トマト薪焼き、豆乳クリーム、バジルオイル
Wood Grilled Osaka Tomato, Soy Milk Cream, Basil Oil

Or

近郊産ケールのサラダ、夏野菜とクルミ
Local Kale Salad with Summer Vegetables and Walnuts

Main

近海産鮮魚、フェンネル、アホ・ブランコ、サフラン
Local Fish, Fennel, Ajo Blanco, Saffron

Or

和歌山県産みかん鶏、とうもろこし、ジンジャービネグレット
Wakayama Mikan Chicken, Corn, Ginger Vinaigrette

Or

神戸ポーク肩ロース、キャベツ、シェリービネガーのジュ
Kobe Pork Shoulder, Cabbage, Sherry Vinegar Jus

Or

奈良県産茄子、パプリカハニーグレイズ、弓削牧場フレッシュチーズ、ひよこ豆
Nara Eggplant, Paprika Honey Glaze, Yuge Farm Fresh Cheese, Chickpeas

Or

30日熟成近郊産和牛ランプ 150g (+3,500円)
30 Days Aged Local Wagyu Beef Rump 150g (+3,500yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+3,500円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

ロングペッパー風味の赤ワインソース
Long Pepper Red Wine Sauce

Or

京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ
Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs

Dessert

mudae. by Justin Lee

赤道 Sekido

マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ
Mango, Passion Fruit, Coconut

Or

モモ Peach

アーモンド、ホワイトバルサミコ、レモンバーベナ
Almond, White Balsamic, Lemon Verbena

Bread and Butter

自家製フェンネルサワードウブレッド、チポトレとライムのバター
Homemade Fennel Sourdough Bread, Chipotle and Lime Butter

一口のお菓子

Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

5 DISHES

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚カルパッチョ、ビーツ、梅酒、西洋わさびのドレッシング
Today's Fish Crudo, Beetroot, Plum Wine, Horseradish Dressing
Or
滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、季節のフルーツ
Shiga Sangen Pork Prosciutto, Ricotta, Seasonal Fruit

Vegetable Appetizer Choice

大阪産トマト薪焼き、豆乳クリーム、バジルオイル
Wood Grilled Osaka Tomato, Soy Milk Cream, Basil Oil
Or
近郊産ケールのサラダ、夏野菜とクルミ
Local Kale Salad with Summer Vegetables and Walnuts

Fish

近海産鮮魚、フェネル、アホ・ブランコ、サフラン
Local Fish, Fennel, Ajo Blanco, Saffron

Main

和歌山県産みかん鶏、とうもろこし、ジンジャービネグレット
Wakayama Mikan Chicken, Corn, Ginger Vinaigrette
Or
神戸ポーク肩ロース、キャベツ、シェリービネガーのジュ
Kobe Pork Shoulder, Cabbage, Sherry Vinegar Jus
Or
奈良県産茄子、パプリカハニーグレイズ、弓削牧場フレッシュチーズ、ひよこ豆
Nara Eggplant, Paprika Honey Glaze, Yuge Farm Fresh Cheese, Chickpeas
Or
30日熟成近郊産和牛ランプ 150g (+3,500円)
30 Days Aged Local Wagyu Beef Rump 150g (+3,500yen)
Or
国産牛フィレ肉150g (+3,500円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)
Or
近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

ロングペッパー風味の赤ワインソース
Long Pepper Red Wine Sauce
Or
京都産平飼い卵のハーブベアルネーズ
Kyoto Cage Free Egg Béarnaise with Herbs

Dessert

mudae. by Justin Lee

赤道 Sekido
マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ
Mango, Passion Fruit, Coconut
Or
モモ Peach
アーモンド、ホワイトバルサミコ、レモンバーベナ
Almond, White Balsamic, Lemon Verbena

Bread and Butter

自家製フェネルサワードウブレッド、チポトレとライムのバター
Homemade Fennel Sourdough Bread, Chipotle and Lime Butter

一口のお菓子
Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea