



LUNCH MENU

3 DISHES 5,900

前菜 + メイン + デザート

STARTER + MAIN + DESSERT

4 DISHES 7,900

2 x 前菜 + メイン + デザート

2 x STARTER + MAIN + DESSERT

5 DISHES 9,500

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

Wood Fired Main

近海産鮮魚、菊芋、ラディッシュビクルス、ブールブランソース

Local Fresh Fish, Jerusalem Artichoke, Pickled Radish, Beurre Blanc Sauce

Or

和歌山県産みかん鶏、バターナッツカボチャ、平茸

Wakayama Mikan Chicken, Butternut Squash, Oyster Mushroom

Or

神戸ポーク肩ロース、秋蕪、焦がし赤キャベツ

Kobe Pork Shoulder, Autumn Turnip, Charred Red Cabbage

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 (+3,500 yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+3,500 円)

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

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500 円)

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

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

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

Dessert

mudae. by Justin Lee

シャインマスカット Shine Muscat

シャインマスカット、酢橘、ヴェルジュ、ディル

Shine Muscat, Sudachi, Verjus, Dill

Or

ポップコーン Popcorn

ポップコーン、メジュールデーツ、リンゴ、プロシュート

Popcorn, Medjool Dates, Apples, Prosciutto

一口のお菓子

Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

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.

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

近郊産ブロッコリー、マカダミアナッツ、かんずり

Local Broccoli, Macadamia Nuts, Kanzuri

Or

近郊産ケールのサラダ、秋野菜とクルミ

Local Kale Salad with Autumn Vegetables and Walnuts

Wood Fired Main

近海産鮮魚、菊芋、ラディッシュピクルス、ブールブランソース

Local Fresh Fish, Jerusalem Artichoke, Pickled Radish, Beurre Blanc Sauce

Or

和歌山県産みかん鶏、バターナッツカボチャ、平茸

Wakayama Mikan Chicken, Butternut Squash, Oyster Mushroom

Or

神戸ポーク肩ロース、秋蕪、焦がし赤キャベツ

Kobe Pork Shoulder, Autumn Turnip, Charred Red Cabbage

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 (+3,500 yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+3,500 円)

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

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500 円)

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

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

Bread and Butter

自家製フェ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

Dessert

mudae. by Justin Lee

シャインマスカット Shine Muscat

シャインマスカット、酢橘、ヴェルジュ、ディル

Shine Muscat, Sudachi, Verjus, Dill

Or

ポップコーン Popcorn

ポップコーン、メジュールデーツ、リンゴ、プロシュート

Popcorn, Medjool Dates, Apples, Prosciutto

一口のお菓子

Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

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.

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

近郊産ブロッコリー、マカダミアナッツ、かんずり
Local Broccoli, Macadamia Nuts, Kanzuri
Or
近郊産ケールのサラダ、秋野菜とクルミ
Local Kale Salad with Autumn Vegetables and Walnuts

Fish

近海産鮮魚、菊芋、ラディッシュビクルス、ブルブランソース
Local Fresh Fish, Jerusalem Artichoke, Pickled Radish, Beurre Blanc Sauce

Wood Fired Main

和歌山県産みかん鶏、バターナッツカボチャ、平茸
Wakayama Mikan Chicken, Butternut Squash, Oyster Mushroom
Or
神戸ポーク肩ロース、秋蕪、焦がし赤キャベツ
Kobe Pork Shoulder, Autumn Turnip, Charred Red Cabbage
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 (+3,500 yen)
Or
国産牛フィレ肉150g (+3,500 円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500 yen)
Or
近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500 円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500 yen)

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

Bread and Butter

自家製フェ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

Dessert

mudae. by Justin Lee

シャインマスカット Shine Muscat
シャインマスカット、酢橘、ヴェルジュ、ディル
Shine Muscat, Sudachi, Verjus, Dill
Or
ポップコーン Popcorn
ポップコーン、メジュールデーツ、リンゴ、プロシュート
Popcorn, Medjool Dates, Apples, Prosciutto

一口のお菓子

Petite Sweet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

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.