

Course **HISUI**

# 翡翠

15,000 yen

*First dishes*  
始まりの一皿

*Hors d'oeuvres*  
カウンターで仕上げるオードブルバリエーション

*Smoked seasonal fish*  
瞬間燻製した旬のお魚

*Grilled foie gras parfait style*  
琥パフェ

*Granite*  
お口直しのグラニテ

*Japanese A5 wagyu beef fillet steak  
with 3 selectable organic vegetable*  
特選ブランド A5 和牛フィレステーキ  
選べる有機野菜3種

*KOHAKU okonomiyaki or Special risotto*  
琥焼 または 特製リゾット

*Special dessert*  
おすすめ特製デザート

*Kopi Luwak coffee or Today's herb tea*  
コピルアクコーヒー または 本日のハーブティー

*Tea cakes*  
小菓子

Course **KOHAKU**

# 琥

24,000 yen

*First dishes*  
始まりの一皿

*Hors d'oeuvres*  
カウンターで仕上げるオードブルバリエーション

*Smoked seasonal fish*  
瞬間燻製した旬のお魚

*Grilled foie gras parfait style*  
琥パフェ

*Live abalone*  
炎に包まれた活鮑鉄板焼

*Original capellini*  
琥特製カッペリーニ

*Granite*  
お口直しのグラニテ

*Japanese A5 wagyu beef fillet steak  
with 3 selectable organic vegetable*  
特選ブランド A5 和牛フィレステーキ  
選べる有機野菜3種

*KOHAKU okonomiyaki or Special risotto*  
琥焼 または 特製リゾット

*Seasonal dessert*  
季節のデザート

*Special dessert*  
おすすめ特製デザート

*Kopi Luwak coffee or Today's herb tea*  
コピルアクコーヒー または 本日のハーブティー

*Tea cakes*  
小菓子

Course **RURI**

# 瑠璃

32,000 yen

*First dishes*  
始まりの一皿

*Hors d'oeuvres*  
カウンターで仕上げるオードブルバリエーション

*Smoked seasonal fish*  
瞬間燻製した旬のお魚

*Grilled foie gras parfait style*  
琥パフェ

*Live black abalone or Live Ise lobster*  
活黒鮑 または 活伊勢海老鉄板焼

*Granite*  
お口直しのグラニテ

*Japanese A5 wagyu beef fillet steak  
with 3 selectable organic vegetable*  
特選ブランド A5 和牛フィレステーキ  
選べる有機野菜3種

*KOHAKU okonomiyaki or Original capellini*  
琥焼 または 琥特製カッペリーニ

*Seasonal dessert*  
季節のデザート

*Special dessert*  
おすすめ特製デザート

*Kopi Luwak coffee or Today's herb tea*  
コピルアクコーヒー または 本日のハーブティー

*Tea cakes*  
小菓子

Course **HARI**  
*For Vegetarian*

# 玻璃

17,000 yen

*First dishes*  
始まりの一皿

*Assorted organic vegetable*  
目の前で仕上げる有機野菜パレット

*Smoked seasonal organic vegetable*  
季節有機野菜の燻製

*Grilled vegetable parfait style*  
ベジタブル琥パフェ

*Soup served cold of organic vegetable*  
有機野菜冷製スープ

*Part brick stick*  
パートブリックスティック

*Basil gelato*  
バジルジェラート

*Selected vegetable*  
厳選野菜 初夏の一皿

*Vegetable okonomiyaki or Vegetable risotto*  
ベジタブル焼又は野菜リゾット

*Seasonal dessert*  
季節のデザート

*Special dessert*  
おすすめ特製デザート

*Kopi Luwak coffee or Today's herb tea*  
コピルアクコーヒー または 本日のハーブティー

*Tea cakes*  
小菓子

# LUNCH MENU

## 藍 9,000yen AI LUNCH COURSE

季節有機野菜のバーニャカウダ	Bagna cauda with Organic vegetable
旬の特製スープ	Special soup
炎に包まれた活鮑鉄板焼	Live abalone
黒毛和牛フィレステーキ	Japanese wagyu beef fillet steak
本日のおすすメリゾット	Today's risotto
本日の特製デザート	Today's dessert
コピルアクコーヒー	Kopi Luwak coffee

## 藤 5,000yen FUJI LUNCH COURSE

季節有機野菜のバーニャカウダ	Bagna cauda with Organic vegetable
旬の特製スープ	Special soup
本日のおすすめメイン料理	Today's main dish
+3,000yenで黒毛和牛フィレステーキに変更可能	
ごはん または パン	Rice or Bread
本日の特製デザート	Today's dessert
コピルアクコーヒー	Kopi Luwak coffee

## 茜 2,800yen AKANE LUNCH COURSE

季節有機野菜のバーニャカウダ	Bagna cauda with Organic vegetable
旬の特製スープ	Special soup
特製ハンバーグ または 本日の鮮魚鉄板焼	Special Hamburg steak or Today's grilled fish
ごはん または パン	Rice or Bread
本日の特製デザート	Today's dessert
コピルアクコーヒー	Kopi Luwak coffee

## 堇 For Vegetarian 2,800yen SUMIRE LUNCH COURSE

季節有機野菜サラダ	Seasonal Organic vegetable salad
旬の特製スープ	Special soup
おすすめベジタブルリゾット	Vegetable risotto
本日の特製デザート	Today's dessert
コピルアクコーヒー	Kopi Luwak coffee