

# Lunch course

¥5,000-

(¥4,545-)

A plate of seasonal vegetables  
季節野菜の一皿

Grilled seasonal vegetables  
鉄板焼き野菜盛り合わせ

Main dish  
メインディッシュ

※Select 1 from 3 options  
※1品お選び下さい

- Japanese beef hamburger steak  
特製和牛ハンバーグ
- Japanese beef stew  
和牛ビーフシチュー
- Jumbo mushroom steak  
ジャンボマッシュルーム

Rice dish  
お食事

※Select 1 from 3 options  
※1品お選び下さい

- Rice  
十穀米ご飯
- Vegan vegetable curry  
やさいやヴィーガンカレー
- Garlic fried rice  
ガーリックライス

Douwe Egberts Coffee  
ダウエグバーツコーヒー

or  
または

Mighty Leaf Tea  
マイティリーフティー

## Main

Main dish can be changed for an  
additional charge

メインディッシュを追加料金にてご変更承ります

Fresh fish

鮮魚 +¥1,000- (¥909-)

Foie gras hamburger steak

フォアグラハンバーグ +¥1,200- (¥1,091-)

Chicken breast steak

長野県安曇野産

美膳軍鶏ムネ肉のステーキ +¥1,400- (¥1,273-)

Grilled live japanese lobster

活伊勢海老 +¥6,500- (¥5,909-)

Takachiho japanese black beef sirloin steak

高千穂牛サーロインステーキ

80g +¥3,400- (¥3,091-) 120g +¥6,400- (¥5,818-) 160g +¥9,400- (¥8,545-)

Japanese brown cattle beef fillet steak

褐毛和牛あかうしフィレステーキ

80g +¥6,400- (¥5,818-) 120g +¥10,900- (¥9,909-) 160g +¥15,400- (¥14,000-)

## Option

Foie gras steak

フォアグラ +¥2,800- (¥2,545-)

Grilled live ezo abalone

活 蝦夷あわびの鉄板焼 +¥2,900- (¥2,636-)

Gâteau au chocolat

自家製ガトーショコラ +¥900- (¥818-)

Seasonal fruit

季節のフルーツ +¥1,000 ~ (¥909 ~)

We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice.

※Buckwheat's seeds are not included.

当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。(もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米)