

QUICK LUNCH			
◎クイックランチの席時間は1時間半の利用となりますのでご了承下さい ◎パン、スープ、コーヒー or 紅茶が付きます			
和豚もちぶたのローストポーク	ロメスコソース	Roasted “WATON-MOCHIBUTA” Pork with Romesco Sauce	2000 (2200)
和牛のラザーニャ【数量限定】	Wagyu Beef Lasagna		2091 (2300)
レゾナンス サラダボウル	Mixed Salad Bowl “resonance” - Style		1727 (1900)
鱈のセート風	Sète-style Cod		2454 (2700)
有機レモンのクリームパスタ	鶏胸肉と寒じめホウレン草		1900 (2090)
Creamy Lemon Pasta with Chicken Breast and Winter Spinach			

LUNCH COURSE		
数量限定 カジュアルコース〈全4品〉 3500 (3850)	ファストコース〈全5品〉 4500 (4950)	スタンダードコース〈全6品〉 6000 (6600)
<div>STARTER</div> <div>豆乳と湯葉のムース 和からしエスプーマ Soymilk and Yuba Mousse with Mustard Espuma</div> <div>ENTRÉE</div> <div>ブッダボウル Buddha Bowl</div> <div>SOUP</div> <div>トピナンプル（菊芋）のポタージュ Topinambour Potage</div> <div>MAIN DISH</div> <div>お好きなものを1品 お選びいただけます Please select one main dish</div>	<div>STARTER</div> <div>豆乳と湯葉のムース 和からしエスプーマ Soymilk and Yuba Mousse with Mustard Espuma</div> <div>ENTRÉE</div> <div>ブッダボウル Buddha Bowl</div> <div>SOUP</div> <div>トピナンプル（菊芋）のポタージュ Topinambour Potage</div> <div>MAIN DISH</div> <div>お好きなものを1品 お選びいただけます Please select one main dish</div> <div>DESSERT</div> <div>洋梨とスパイスキャラメルのパルフェグラッセ Pear and Spiced Caramel Parfait Glacé</div>	<div>STARTER</div> <div>豆乳と湯葉のムース 和からしエスプーマ Soymilk and Yuba Mousse with Mustard Espuma</div> <div>ENTRÉE</div> <div>ブッダボウル Buddha Bowl</div> <div>SOUP</div> <div>トピナンプル（菊芋）のポタージュ Topinambour Potage</div> <div>FISH</div> <div>鱈のセート風 Sète-style Cod</div> <div>MAIN DISH</div> <div>お好きなものを1品 お選びいただけます Please select one main dish</div> <div>DESSERT</div> <div>和栗のモンブラン Mont Blanc</div>

DESSERT	
三菱一号館美術館「アール・デコとモード」コラボレーションメニュー 林檎のタルト・タタン Apple Tarte Tatin	1455 (1600)
洋梨とスパイスキャラメルのパルフェグラッセ Pear and Spiced Caramel Parfait Glacé	1364 (1500)
キャラメルバスクチーズケーキ ミルクソルベ Caramel Basque Cheesecake with Milk Sorbet	1364 (1500)
和栗のモンブラン Mont Blanc	1545 (1700)
赤い果実のパフェ Red Fruits Parfait	1636 (1800)
本日のプチデザート ※平日のみ：Weekdays only Today’s Mini Desserts	455 (500)