

GENTLE

Dining & Sushi Bar

-WEEKDAY LUNCH-

11:30~15:00 (L.O.14:00)

COURSE

STANDARD ¥4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + cafe

*Please select one item from below
お好みの料理を1品ずつお選びください



Appetizer

Grilled octopus with Marinaded vegetables genovese sauce
真だこのグリル
野菜のマリネ ジェノベーゼのサルサ

Marlin carpaccio with couscous ravigot sauce
カジキマグロのカルパッチョ
クスクスと塩みかん風味のラビゴットソース 東京ウド

Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck
ブッラータチーズと生ハムのビスマルク風サラダ

Main Dish

Steamed grunt, Japanese herbs Genovese sauce
梅雨イサキのストゥファート
大葉のジェノベーゼ 枝付きオレガノ

Beef polpettine(Italian meatball), fromage sauce
赤牛のポルペッティーネ フロマーージュソース
北海小金のエクラゼ

Grilled Japanese black beef
国産黒毛和牛のグリル
季節野菜と古代塩 (+¥1,320)

Dessert

Choose Two Item from Desserts
デザートメニューより2品お選びください

With...

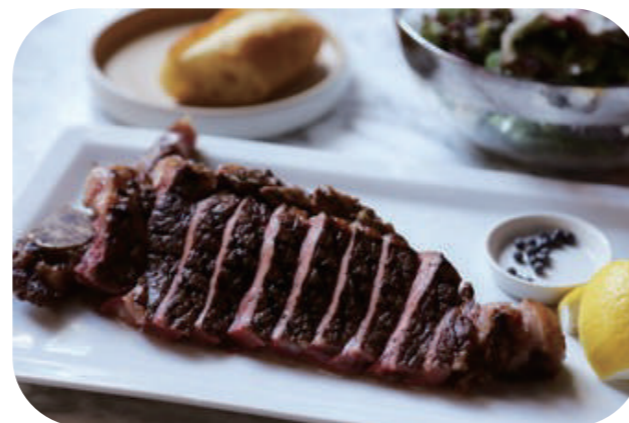
Café Please select from menu
お好みのカフェをお選びください

STEAK

※Served with Salad,Bread
サラダ、パンが付いています。

T-bone Steak
アメリカ産T ボーンステーキ (550g)

¥6,490



EXPRESS PLATE

Salads

※Served with Soup and Bread
サラダプレートにはスープとパンが付いています。



Smoked Salmon and Mimolette Cheese Salad
スモークサーモンとミモレットチーズのサラダ ¥2,090
トレビス ピンクロッサ 紫キャベツ ミニトマト

Green Salad
グリーンサラダ ¥1,980
ほうれん草 ルッコラ プロシュート マッシュルーム
フェタチーズ 胡桃 バルサミコ

Pasta

※Served with Soup and Bread
パスタプレートにはスープとパンが付いています。



Ricotta cheese and spinach ravioli Lamb ragout sauce
リコッタチーズとほうれん草のラビオリ 仔羊のラグーソース ¥2,200

Snow crab tomato cream pasta Linguine
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ ¥2,475

All Price are subject to 10% service charge.
上記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。

GENTLE

Dining & Sushi Bar

WEEKEND LUNCH

11:30~14:30

COURSE

STANDARD ¥4,290

Appetizer + Main Dish + Dessert + cafe

*Please select one item from below
お好みの料理を1品ずつお選びください



Appetizer

Grilled octopus with Marinated vegetables genovese sauce
真だこのグリル
野菜のマリネ ジェノベーゼのサルサ

Marlin carpaccio with couscous ravigot sauce
カジキマグロのカルパッチョ
クスクスと塩みかん風味のラビゴットソース 東京ウド

Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck
ブッラータチーズと生ハムのビスマルク風サラダ

Main Dish

Steamed grunt, Japanese herbs Genovese sauce
梅雨イサキのストゥファート
大葉のジェノベーゼ 枝付きオレガノ

Beef polpettine(Italian meatball), fromage sauce
赤牛のポルペッティーネ フロマーージュソース
北海小金のエクラゼ

Grilled Japanese black beef
国産黒毛和牛のグリル
季節野菜と古代塩 (+¥1,320)

Dessert

Choose Two Item from Desserts
デザートメニューより2品お選びください

With...

Café Please select from menu
お好みのカフェをお選びください

A LA CARTE

Baguette
バケット ¥418

Ricotta cheese and spinach ravioli Lamb ragout sauce
リコッタチーズとほうれん草のラビオリ 仔羊のラグーソース ¥2,200

Snow crab tomato cream Linguine
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ ¥2,475

Steamed grunt Japanese herbs Genovese sauce
梅雨イサキのストゥファート ¥2,420
大葉のジェノヴェーゼ 枝付きオレガノ

Grilled Japanese black beef
国産黒毛和牛のグリル ¥3,630
季節野菜と古代塩

T-bone Steak
アメリカ産T ボーンステーキ (550g) ¥6,490

EXPRESS PLATE

Salads

Green Salad
グリーンサラダ ¥1,980
ほうれん草 ルッコラ プロシュート マッシュルーム
フェタチーズ 胡桃 バルサミコ

※Served with Bread
サラダプレートにはパンが付いています。
(+¥770 でデザートメニューより1品、コーヒー付)



All Price are subject to 10% service charge.
上記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。