

## LUNCH SET

11:30-14:00

Appetizer   Main dish   Dessert   Coffee or Tea	<b>NAMIKI</b> 3,800	前菜   メイン   デザート   コーヒー または 紅茶
Amuse   Appetizer   Soup   Main dish   Dessert   Petit fours, Coffee or Tea	<b>TOKYO</b> 4,800	アミューズ   前菜   スープ   メイン   デザート   小菓子 コーヒー または 紅茶
Amuse   Appetizer   Main dish × 2   Dessert   Petit fours, Coffee or Tea	<b>GINZA</b> 5,800	アミューズ   前菜   メイン2種   デザート   小菓子 コーヒー または 紅茶

Enjoy 90 min of A.Y.C.D. sparkling wine to go with your lunch for +1,500  
+1,500でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) を90分間お楽しみ頂けます。

Please choose from below.  
下記よりお料理をお選びください。

### APPETIZER

Quinoa salad, avocado, ginger dressing		キノアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー dressing
Sucrine lettuce Caesar salad, Parmesan cheese, bacon		シュクリーヌレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズ ベーコン
Sustainable smoked salmon confit		スモークしたサステイナブルサーモンのコンフィ
Tosa vinegar jelly, pickled Myoga ginger, cucumber, horseradish		土佐酢のジュレ 茗荷のピクルス 胡瓜 ホースラディッシュ
Burratina, fruit tomato salad, shallot, Shiso, pine nut	+300	ブラッティーナとフルーツマトのサラダ エシャロット 紫蘇 松の実


### SOUP

Seasonal soup		季節のシェフおすすめスープ
Blue lobster bisque, pumpkin, spaghetti squash, truffle	+500	ブルーロブスタービスク 南瓜 金糸瓜 トリュフ

### MAIN DISH

Braised Hokkaido cod "Marinière", asari clam, semi-dried tomato, green onion, turnip, Sudachi lime		北海道産 真鱈のブレゼ マリニエール風 浅利 セミドライトマト 白葱 蕪 酢橘
Seafood tomato cocotte Asari clam, squid, shrimp, potato gnocchi, black olives, seasonal vegetables		魚介のトマトココット 浅利 烏賊 海老 ポテトニョッキ ブラックオリーブ 季節野菜
Roasted Shingen chicken breast creamy polenta, grilled corn, seasonal mushroom, chicken jus		山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト クリーミーポレンタ とうもろこしのグリル 季節のきのこ チキンジュ
Roasted Hokkaido pork chuck roll Tokyo organic salted ricemalt, Mizuna, bacon, sweet green pepper, pork jus		知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのロースト 東京都産 有機塩麴マリネ 水菜 ベーコン 甘長唐辛子 ポークジュ
Roasted French duck grilled eggplant with Tokyo Edo Sweet Miso, Mizunasu salad, duck jus	+800	フランス産 小鴨のロースト 茄子の田楽風 東京都産 江戸甘味噌 水茄子のサラダ 鴨のジュ
Roasted Japanese beef sirloin lightly-smoked Japanese hay, Tokyo vegetables, green mustard	+1,800	国産牛サーロインのロースト 薫のスモーク 東京野菜 グリーンマスタードソース

### DESSERT

Baked cheesecake, apricot sorbet, Tokyo natural sea salt and brown sugar syrup		ベイクドチーズケーキ アプリコットソルベ 東京都伊豆大島産 天日海塩と玉砂糖の黒蜜
Vegan panna cotta, coconut, vanilla, mixed berry sorbet (gluten free)		ヴィーガンパナコッタ ココナッツ バニラ ベリーソルベ (グルテンフリー)
Mango and passionfruit Pavlova, Tokyo passionfruit liqueur		マンゴーとパッションフルーツのパブロバ 東京都小笠原産 パッションリキュール
Organic chocolate tart, hazelnut praline, coffee cream, banana		オーガニックチョコレートのタルトショコラ ヘーゼルナッツプラーネ コーヒークリーム バナナ

### TOKYO LOCAL INGREDIENTS

<b>SUGAR</b> TAMAZATO Brown sugar "MIYAZAKI SHOTEN CO.,LTD." Higashisuna Koto-ku	<b>砂糖</b> … 玉砂糖 独自製法含蜜糖 株式会社宮崎商店 (江東区東砂)
<b>SALT</b> UMINOSEI Natural sea salt "UMINOSEI CO.,LTD." Izu Oshima Island	<b>塩</b> … 海の精 100%海水 天日・平釜濃縮国産塩 海の精株式会社 (伊豆大島)
<b>VINEGAR</b> GINJO Fermented vinegar "YOKOI VINEGAR BREWING CO.,LTD." Shinkiba Koto-ku	<b>酢</b> … 吟成 ヨコ井の醸造酢 横井醸造工業株式会社 (江東区新木場)
<b>SOY SAUCE</b> KIKKOGO-ROUND SOYBEAN SAUCE "KONDO BREWERY CO.,LTD." Akiruno-shi	<b>醤油</b> … キッコゴ丸大豆醤油 無添加醤油 近藤醸造株式会社 (あきる野市)
<b>MISO</b> EDO SWEET MISO (EDO AMAMISO) "HINODEMISO CO.,LTD." Kaigan Minato-ku	<b>味噌</b> … 江戸甘味噌 米味噌 株式会社日出味噌醸造元 (港区海岸)
<b>YUZU PEPPER</b> TOKYO YUZU PEPPER "ENCHU-FOOD CO.,LTD." Nihonbashi Chuo-ku	<b>柚子胡椒</b> … 東京都産柚子胡椒 檜原村産柚子使用 遠忠食品株式会社 (中央区日本橋)
<b>TONKATSU SAUCE</b> NAMA SAUCE NOUKOU "TOKIWA SAUCE CO.,LTD." Takinogawa Kita-ku	<b>ソース</b> … 生ソース濃厚 非加熱製法 トキハソース株式会社 (北区滝野川)

Prices are subject to 15% service charge and 8% tax.

上記価格に15%のサービス料と消費税8%を頂戴いたします。

## CHEF'S CREATIONS

11:30-14:00

### APPETIZER

Hokkaido pork pâté de campagne, marinated zucchini, tomato, basil, lemon	2,400	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のパテ・ド・カンパーニュ ズッキーニのマリネ トマト バジル レモン
Sustainable smoked salmon confit	2,600	スモークしたサステイナブルサーモンのコンフィ
Tosa vinegar jelly, pickled Myoga ginger, cucumber, horseradish, salmon roe		土佐酢のジュレ 茗荷のピクルス 胡瓜 ホースラディッシュ イクラ
Marinated Hokkaido halibut	3,800	北海道産 天然平目のマリネ
French caviar, sea urchin, kombu seaweed, Shiso flower, chrysanthemum		フランス産 キャビア 函館産 若昆布 エソバフンウニ 花穂紫蘇 菊花
Pan-fried Hokkaido scallop	2,800	北海道産 帆立貝のポフレ
Tokyo rice risotto, Shiitake and Kikurage mushroom, Iberico chorizo, okra		東京都産米のリゾット 椎茸 キクラゲ イベリコチョリソー オクラ
French cheese plate	2,600	フランス産 チーズ盛り合わせ
Charcuterie plate	2,400	シャルキュトリー盛り合わせ
STURIA Vintage Caviar (30g), traditional condiments	12,600	フランス ストゥーリア ヴィンテージキャビア (30g) トラディショナルコンディメンツ

### SOUP & SALAD

Burratina, fruit tomato salad, shallot, shiso, pine nut	2,900	ブラッティーナとフルーツトマトのサラダ エシャロット 紫蘇 松の実
Sucrine lettuce Caesar salad, Parmesan cheese, bacon	1,600	シュクリーヌレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズ ベーコン
Quinoa salad, avocado, ginger dressing	1,500	キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing
Seasonal Soup	1,500	季節のシェフおすすめスープ
Blue lobster bisque, pumpkin, spaghetti squash, truffle	2,200	ブルーロブスタービスク 南瓜 金糸瓜 トリュフ

### ENTRÉE

Braised Hokkaido cod	3,400	北海道産 真鱈のブレゼ
"Marinière", asari clam, semi-dried tomato, green onion, turnip, Sudachi lime		マリニエール風 浅利 セミドライトマト 白葱 蕪 酢橘
Seafood tomato cocotte	3,900	魚介のトマトココット
Asari clam, squid, shrimp, potato gnocchi, black olives, seasonal vegetables		浅利 烏賊 海老 ポテトニョッキ ブラックオリーブ 季節野菜
Roasted Shingen chicken breast (180g)	3,200	山梨県産 信玄鶏胸肉の低温ロースト (180g)
creamy polenta, grilled corn, seasonal mushroom, chicken jus		クリーミーポレンタ とうもろこしのグリル 季節のきのこ チキンジュ
Roasted Hokkaido pork chuck roll (180g)	3,300	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王 肩ロースのロースト (180g)
Tokyo organic salted ricemalt, Mizuna, bacon, sweet green pepper, pork jus		東京都産 有機塩麴マリネ 水菜 ベーコン 甘長唐辛子 ポークジュ
Braised Japanese beef cheek (150g), red wine	4,200	国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み (150g)
Tokyo Edo Sweet Miso, bacon, seasonal vegetables, mashed potato		東京都産 江戸甘味噌 ベーコン 季節野菜 マッシュポテト
Roasted French duck (180g)	4,200	フランス産 小鴨のロースト (180g)
grilled eggplant with Tokyo Edo Sweet Miso, Mizunasu salad, duck jus		茄子の田楽風 東京都産 江戸甘味噌 水茄子のサラダ 鴨のジュ
Oven-roasted Hokkaido pork spare ribs, Tokyo BBQ sauce, deep fried potato wedges	3,800	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王スペアリブのオープン焼き Tokyoバーベキューソース フライドポテト ミックスハーブ
Roasted Japanese beef sirloin (180g)	7,800	国産牛サーロイン (180g) のロースト
lightly-smoked Japanese hay, Tokyo vegetables, green mustard		薫のSmoke 東京野菜 グリーンマスタードソース
Crispy fish burger, celeriac remoulade salad, tartare sauce	2,200	クリスピーフィッシュバーガー 根セロリのレムラードサラダ タルタルソース
Hokkaido pork tonkatsu sandwich, Tokyo Tokiwa sauce	2,200	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツサンド 東京都産 トキハソース
NAMIKI667 Wagyu beef burger	2,800	NAMIKI667 黒毛和牛バーガー
avocado, tomato, onion, bacon, Monterey Jack cheese		アボカド トマト オニオン ベーコン モンレージャックチーズ
Truffle potato gnocchi gratin	2,800	トリュフポテトニョッキグラタン
Spaghetti Bolognese	2,000	鉄鍋スパゲッティボロネーゼ
Tomato pizza, mozzarella cheese, sausage, Parma ham	2,200	北海道産 モッツアレラチーズとソーセージのトマトピッツァ パルマハム
Japanese beef tendon Udon	2,200	国産牛 牛すじうどん
green onion, soft-boiled egg, Tokyo soy sauce, Yuzu pepper		九条葱 温泉卵 東京都産 丸大豆醤油 檜原村産 柚子胡椒
Japanese beef tendon curry, mixed leaf salad	2,000	国産牛 牛すじカレー ミックスリーフサラダ
Japanese beef curry with Hokkaido pork tonkatsu, mixed leaf salad	3,000	知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツカレー ミックスリーフサラダ

### DESSERT

Baked cheesecake, apricot sorbet, Tokyo natural sea salt and brown sugar syrup	1,400	バイクドチーズケーキ アプリコットソルベ 東京都伊豆大島産 天日海塩と玉砂糖の黒蜜
Vegan panna cotta, coconut, vanilla, mixed berry sorbet (gluten free)	1,400	ヴァーガンパナコッタ ココナッツ バニラ ベリーソルベ (グルテンフリー)
Mango and passionfruit Pavlova, Tokyo passionfruit liqueur	1,400	マンゴーとパッションフルーツのパブロバ 東京都小笠原産 パッションリキュール
Organic chocolate tart, hazelnut praline, coffee cream, banana	1,400	オーガニックチョコレートタルトショコラ ヘーゼルナッツプアリネ コーヒークリーム パナナ
VALRHONA "MANJARI" chocolate lava cake, berry compote, vanilla ice cream	1,500	ヴァローナ "マンジャリ" フォンダンショコラ ベリーコンポート バニラアイスクリーム
NAMIKI667 white peach parfait	1,800	NAMIKI667 白桃のパフェ
NAMIKI667 chocolate parfait	1,800	NAMIKI667 チョコレートパフェ
Seasonal fresh fruit plate	1,800	季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

Signature dish	シグネチャーディッシュ
Vegetarian menu	ベジタリアンメニュー

Prices are subject to 15% service charge and 8% tax.

上記価格に15%のサービス料と消費税8%を頂戴いたします。