

LUNCH MENU

THE ROOF COURSE 3200

APPETIZER

前菜盛り合わせ
Appetizer Assortment

SOUP

季節のスープ
Seasonal Soup

PASTA

しらすとカラスミのパスタ 発酵バターのみ
Whitebait & Dried Mullet Roe Linguine, Fermented Butter

MAIN DISH

かごしま黒豚肩ロースグリエ BBQ ソース
Grilled Kagoshima Pork Boston Butt, BBQ Sauce
or
フォアグラと黒牛のカイエット +600
Foie-gras & Kagoshima Wagyu Burger Steak

DESSERT

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

CAFE

ティー or コーヒー
Tea or Coffee

OPTION

+300 自家製パン
+300 Homemade Bread

GRILL COURSE 2400

APPETIZER

前菜盛り合わせ
Appetizer Assortment

SOUP

季節のスープ
Seasonal Soup

MAIN DISH

かごしま黒豚肩ロースグリエ BBQ ソース
Grilled Kagoshima Pork Boston Butt, BBQ Sauce
or
フォアグラと黒牛のカイエット +600
Foie-gras & Kagoshima Wagyu Burger Steak

DESSERT

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

CAFE

ティー or コーヒー
Tea or Coffee

OPTION

+300 自家製パン
+300 Homemade Bread

PASTA COURSE 1800

WEEKDAYS ONLY / 平日限定

APPETIZER

前菜盛り合わせ
Appetizer Assortment

SOUP

季節のスープ
Seasonal Soup

PASTA

しらすとカラスミのパスタ 発酵バターのみ
Whitebait & Dried Mullet Roe Linguine, Fermented Butter

CAFE

ティー or コーヒー
Tea or Coffee

OPTION

+300 自家製パン
+300 Homemade Bread
+300 本日のデザート
+300 Today's Dessert

THE ROOF

表示金額は税込価格です。
Listed price is including tax.

アレルギー情報はスタッフまでお尋ねください。
Regarding allergens, please ask our staff for further information.