

平日限定 櫛プリフィクスランチ

Weekdays only, Keyaki's Prix Fixe Lunch

うえのはらハーブガーデン&海老原ファーム特製サラダ
"Uenohara Herb Garden"Vegetable Salad and "Ebihara Farm"Vegetable Salad

《ドレッシングをお選びください》 柑橘風味のゴマドレッシング / 赤酢ドレッシング
Choose one dressing, Sesame dressing / Red Vinegar dressing

本日のシーフード
Seafood of the Day

一品お選びください
Choose one from below

・国産牛ステーキ 80g
Domestic Beef Steak 80g

・黒毛和牛サーロイン 100g (+¥4,100)
Sirloin of Wagyu 100g(+ ¥4,100)

・黒毛和牛フィレ 100g (+¥11,500)
Filet of Wagyu 100g(+ ¥11,500)

こだわりの焼野菜2種添え
Comes with Grilled Vegetables

＜追加オプションメニュー＞
Additional Menu

- ・国産牛ステーキ ※追加料金にてグラムアップ承ります (+10g¥500)
Domestic Beef Steak ※You can add more meat for an additional charges.(+ ¥500/ 10g)
- ・帆立貝 (+1 個¥800) / 有頭海老 (+1 尾¥1,000) / 旬魚 (+切身 60 g ¥800)
Scallop(+ ¥800/piece) / Prawn(+ ¥1,000/tail) / Fish of the Season(+ ¥800/60g)
- ・オマール海老テール (+1 尾¥2,900) / 活鮑 (+1 杯 100 g ¥2,900)
Lobster Tail(+ ¥2,900/tail) / Fresh Abalone(+ ¥2,900/100g)

一品お選びください
Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice,Japanese Pickles,Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)
Garlic Rice,Japanese Pickles,Miso Soup(+¥1,100)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+¥1,500)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine(+¥1,500)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (+¥3,300 より)
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish(+¥3,300~)

一品お選びください
Choose one from below

季節のシャーベット
Sherbet of the Season

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て (+¥800)
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato(+ ¥800)

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥4,800 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

KE251001NI

シーフードランチ

Seafood lunch

旬魚のカルパッチョ オリエンタルジュレ
Seasonal Sashimi Carpaccio with Oriental Sauce

有頭海老と帆立貝の鉄板焼ビスクソース
Grilled Head-on Prawn and Scallop with Bisque Sauce

うえのはらハーブガーデン&海老原ファーム特製サラダ
“Uenohara Herb Garden”Organic Vegetable Salad and “Ebihara Farm”Vegetable Salad
《ドレッシングをお選びください》 柑橘風味のゴマドレッシング／赤酢ドレッシング
Choose one dressing , Sesame dressing / Red Vinegar dressing

旬魚の鉄板焼き 濃厚魚介の和風ソース
Grilled Fish of the Season with Seafood Sauce

<追加オプションメニュー> 和牛ステーキ 80g (+¥2,200)
Addition of Wagyu Steak 80g (+¥2,200)

こだわりの焼野菜3種添え
Comes with Grilled Vegetables

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀
Rice,Japanese Pickles,Miso Soup

・スパイシーモダン焼き
Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)
Garlic Rice,Japanese Pickles,Miso Soup (+¥1,100)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー(ラッキョウ赤ワイン漬け付) (+¥1,500)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine(+¥1,500)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (+¥3,300 より)
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish (+¥3,300~)

一品お選びください

Choose one from below

・季節のシャーベット
Sherbet of the Season

・季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て (+¥800)
Seasonal Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato (+¥500)

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥9,900 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

特撰ランチ

Special Lunch

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers

旬魚のスパイシーパン粉焼き ラビゴットソース
Roast Fish of the Season in Spicy Breadcrumbs, with Ravigote Sauce

旬魚の笹包み焼きと帆立貝の鉄板焼 梅肉香味風味
Roast Fish of the Season in Bamboo Leaves and Grilled Scallop, Pickled Plum Flavor

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“EBIHARA Farm”Vegetable Tagine Style

一品お選びください

・黒毛和牛ステーキ 100g
Wagyu Steak 100g

・黒毛和牛フィレ 100g (+¥7,800)
Wagyu Filet 100g (+¥7,800)

・熊本県産あか牛フィレ 100g (+¥12,000)
Filet of Kumamoto Red Wagyu 100g (+¥12,000)

・神戸牛サーロイン 100g (+¥17,000)
Sirloin of Kobe Beef 100g (+¥17,000)

こだわりの焼野菜2種
with Grilled Vegetables

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+¥1,100)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー(ラッキョウ赤ワイン漬け付) (+¥1,500)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+¥1,500)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (+¥3,300 より)
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish (+¥3,300~)

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て
Seasonal Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥13,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.