

Prix-Fixe Lunch  
プリフィクスランチ

Appetizer

Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダ

Pasta or Soup

Recommended Soup of the Season 季節のポタージュスープ

Recommended Pasta of the Season 季節のパスタ

Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO-Xのナポリタンスパゲッティ

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Egg, Japanesque Carbonara Style 太陽卵のペペロンチーノ ふわ玉和風カルボナーラ仕立て

Ripened Tomato Spaghetti, Don Alfonso Style 完熟トマトのスパゲッティ ドン・アルフォンソ風

Creamy Sea Urchin Spaghettini +JPY1,000 ウニのクリームスパゲッティ二 +¥1,000

Main Dish

Deep-fried Breaded Jack Mackerel with Tartar Sauce “新江戸アジフライ”特製タルタルソース

Peppered Tuna Steak with Brown Butter and Soy Sauce 本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油仕立て

Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce +JPY1,500 タラバ蟹の蟹クリームコロケ 雲丹ソース +¥1,500

Veal Cutlet 仔牛のカツレツ“紀尾井ネーゼ”

Roast Bone-in Chicken, Peking Duck Style 骨付き若鶏のロースト 北京ダック風

Chopped Lamb Steak with Downtown-style Sauce 仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで

Wood and Charcoal-grilled Lamb 仔羊の土佐備長炭縄文グリル

Wood and Charcoal-grilled Free-range Pork from Tokachi, Hokkaido, with Miso Tapenade Sauce 十勝放牧豚の土佐備長炭縄文グリル もろ味噌タップナードソース

Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano Style or with the Sauce of Your Choice +JPY4,000 国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル “ヴォルケーノ” 又は “お好みソースを合わせて” +¥4,000

Dessert

King of Dessert Trio: Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream ティラミス、パナコッタ、アイスクリーム 王道の三点盛り

Rum Raisin Ice Cream Affogato ラムレーズンアイスクリームの東京アフォガート

Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶

¥8,000

\* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.  
\*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.  
\*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金含み 別途サービス料を加算させていただきます  
※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  
※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