

Prix-Fixe Lunch  
プリフィクスランチ

Chef "KIHACHI KUMAGAYA" Collaboration Menu  
●...● 熊谷喜八シェフコラボレーションメニュー

Appetizer

●Tokyo Vegetable Salad and Veggie Antipasti 東京野菜のサラダと野菜を生かしたアンティパスト●

Pasta or Soup

●French Fisherman's Soup with Saffron 海の幸色々 漁師風サフラン風味スープ●

●Portuguese Seafood Risotto 魚介入りポルトガル風リゾット●

Spaghetтини 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 Spaghetтини +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

●Breaded Rare-fried Tuna with Red Bell Pepper Sauce めじまぐろのレアフライ 赤ピーマンの香味ソース●

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

Charcoal-grilled Free-range Pork from Tokachi, Hokkaido 十勝放牧豚の土佐備長炭グリル

●Grilled Wagyu Round with Shiso Seed and Anchovy Sauce 和牛もも肉の網焼き しその実アンチョビソース●

Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano Style +JPY4,000 国産牛フィレ肉の土佐備長炭グリル “ヴォルケーノ” + ¥4,000

Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Red Wine Sauce +JPY4,000 国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル 赤ワインソース + ¥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

●Seasonal Fruit Gratin 季節のフルーツグラタン●

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