

LUNCH

11:30-14:30 (L.O. 14:00)

COURSE

SOUP

Seasonal Soup
季節のスープ

MAIN

Chef's Pasta of the Day
シェフ特製本日のパスタ
Or

Pork Loin Steak (140g) (+ ¥ 1,500)

Served with Grilled Asparagus, Nanohana, Kuro Shichimi Smashed Potatoes, and a Strawberry flavoured Jus, finished with Crushed Hazelnut

ポークロインステーキ (140g) アスパラガス、菜の花、黒七味風味のスマッシュポテト、
苺と味醂と赤ワインのジュ、ヘーゼルナッツ仕上げ

Or

Seared Sea Bream with Spring Cabbage and Bamboo Shoot, Asari Clams,
Saikyō Miso Cream, and Crisp Yuba, finished with Sakura Salt (+ ¥ 1,500)

真鯛のソテー 春キャベツと筍、浅利の西京味噌クリームブレゼ
湯葉チップと桜の花の塩漬け仕立て

DESSERT

Mini Matcha Parfait with DoubleTree Signature Cookie

ミニ抹茶パフェ ダブルツリー・シグネチャー・クッキー添え

DRINK

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

TAMBA CHICKEN THIGH STEAK

with Seasonal Vegetables and Romesco Sauce

丹波鶏のもも肉ステーキ
季節野菜添え ロメスコソース添え

Includes one choice of Coke, Coke Zero, Ginger Ale

ソフトドリンク1杯付き

コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、ジンジャーエールの中から

1種類をお選びいただけます

¥ 1,850

Rice ご飯	+300
Seasonal Soup 季節のスープ	+450
Bread パン	+300

3 COURSE
3品コースメニュー
¥ 2,600