

# *Lunch menu*

Lunch Course

**Titiuni**  
*Riverside Café*

# Lunch menu

## Lunch Course ランチコース

8,470

### AMUSE-BOUCHE

#### APPETIZER

季節の前菜アソート

#### SOUP

旬菜のポタージュ

#### FISH

本日の鮮魚

### MAIN

3種の中からお選びください

ほうき鶏とアスパラガスのパートフィロ包み  
オレンジクリームソース

サカエヤ厳選豚ロース肉のロースト  
旬菜のサルサベルデ新じゃがを添えて

サカエヤ熟成和牛サーロインステーキ  
赤ワインと醤油麴のソース

+1,100

### BAKERY SELECTION

米粉パン &カンパーニュ

### DESSERT

3種の中からお選びください

苺と山椒のヴァシュラン

アイスクリームとソルベのアソート

黒豆のティラミス

### AFTER-MEAL BEVERAGE

3種の中からお選びください

コーヒー

紅茶

緑茶

### AMUSE-BOUCHE

#### APPETIZER

Chef's Selection of Seasonal Appetizers

#### SOUP

Seasonal Vegetable Potage

#### FISH

Today's Fresh Fish

### MAIN

Please choose from the 3 options

**Houki-dori, a Premium Japanese Chicken, and  
Asparagus Wrapped in Filo**  
Orange Cream Sauce

**Sakaeya Selected Roast Pork Loin**  
with Seasonal Vegetables Salsa Verde and New Potatoes

**Sakaeya Aged Wagyu Beef Sirloin Steak**  
with Red Wine and Soy-Koji Sauce +1,100

### BAKERY SELECTION

Rice Flour Bread & Pain de Campagne

### DESSERT

Please choose from the 3 options

**Strawberry and Japanese Sansho Pepper Vacherin**

**Assortment of Ice Cream and Sorbet**

**Black Soybean Tiramisu**

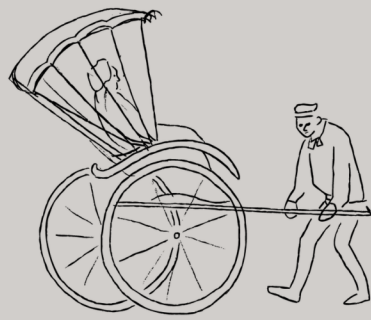
### AFTER-MEAL BEVERAGE

Please choose from the 3 options

Coffee

Black Tea

Green Tea



# *Lunch menu*

A La Carte

**Titiuni**  
*Riverside Café*

# Lunch menu

## A La Carte アラカルト

APPETIZER ..... 3,000  
 季節の前菜アソート

SOUP ..... 2,000  
 旬菜のポタージュ

BAKERY SELECTION ..... 1,000  
 米粉パン & カンパーニュ

FISH ..... 3,500  
 本日の鮮魚

MEAT ..... 各 3,500  
 ほうき鶏とアスパラガスのパートフィロ包み  
 オレンジクリームソース

サカエヤ厳選豚ロース肉のロースト  
 旬菜のサルサベルデ 新じゃがを添えて

サカエヤ熟成和牛サーロインステーキ  
 赤ワインと醤油麴のソース ..... +1,100

DESSERT ..... 各 2,500  
 苺と山椒のヴァシュラン  
 アイスクリームとソルベのアソート  
 黒豆のティラミス

AFTER-MEAL BEVERAGE ..... 各 1,210  
 コーヒー  
 紅茶  
 緑茶

APPETIZER ..... 3,000  
 Chef's Selection of Seasonal Appetizers

SOUP ..... 2,000  
 Seasonal Vegetable Potage

BAKERY SELECTION ..... 1,000  
 Flour Bread & Pain de Campagne

FISH ..... 3,500  
 Today's Fresh Fish

MEAT ..... 3,500 each  
 Houki-dori, a Premium Japanese Chicken,  
 and Asparagus Wrapped in Filo  
 Orange Cream Sauce

Sakaeya Selected Roast Pork Loin  
 with Seasonal Vegetables Salsa Verde and New Potatoes

Sakaeya Aged Wagyu Beef Sirloin Steak  
 with Red Wine and Soy-Koji Sauce ..... +1,100

DESSERT ..... 2,500 each  
 Strawberry and Japanese Sansho Pepper Vacherin  
 Assortment of Ice Cream and Sorbet  
 Black Soybean Tiramisu

AFTER-MEAL BEVERAGE ..... 1,210 each  
 Coffee  
 Black Tea  
 Green Tea