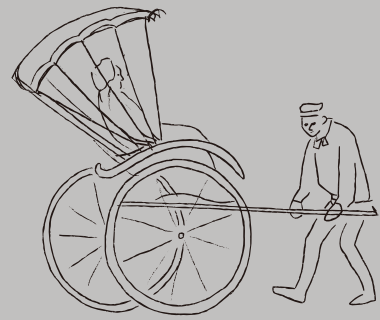




Lunch menu

TitiTuni
Riverside Café

Lunch menu

LUNCH

6,050

APPETIZER (COLD)

※ 3種の中からお選びください。

- スモークサーモンとクリームチーズのルーロー仕立て
- 田舎風テリーヌ 自家製ピクルス添え
- サカエヤの牛ローストビーフと夏野菜のサラダ

SOUP

※ 2種の中からお選びください。

- トマトの冷製スープ 生ハムとスイカを添えて
- とうもろこしの冷製ポタージュ

MAIN

※ 3種の中からお選びください。

- サカエヤの豚肩ロース ロースト
万願寺唐辛子とニンニクのクーリー
- 本日の鮮魚 焼きリゾット添え
三つ葉と柚子胡椒の香り
- サカエヤの牛肉ラグーソース ショートパスタ

DESSERT

※ 3種の中からお選びください。

- アイスクリームとソルベの盛り合わせ
- ぶどうと赤紫蘇のグラニテ
- 黒豆のティラミス

AFTER-MEAL BEVERAGES

※ 3種の中からお選びください。

- コーヒー
- 紅茶
- 緑茶

APPETIZER (COLD)

Please choose from the 3 options

- Rolled Smoked Salmon with Cream Cheese
- Country-Style Terrine with Homemade Pickles
- Sakaeya Roasted Beef and Summer Vegetable Salad

SOUP

Please choose from the 2 options

- Chilled Tomato Soup with Prosciutto and Watermelon
- Chilled Corn Potage

MAIN

Please choose from the 3 options

- Sakaeya Roasted Pork Shoulder Loin
with Manganji Pepper and Garlic Coulis
- Today's Fresh Fish with Baked Risotto,
Mitsuba, and Yuzu Pepper Aroma
- Sakaeya Beef Ragout with short pasta

DESSERT

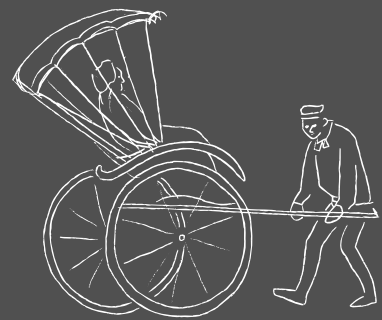
Please choose from the 3 options

- Assortment of Ice Cream and Sorbet
- Grape and Red Shiso Granite
- Black Soybean Tiramisu

AFTER-MEAL BEVERAGES

Please choose from the 3 options

- Coffee
- Black Tea
- Green Tea



Lunch menu

A la carte

TitiTuni
Riverside Café

Lunch menu

A la carte アラカルト

APPETIZER (COLD) 前菜 2,500

- スモークサーモンとクリームチーズのルーロー仕立て
- 田舎風テリーヌ 自家製ピクルス添え
- サカエヤの牛ローストビーフと夏野菜のサラダ

SOUP スープ 2,000

- トマトの冷製スープ 生ハムとスイカを添えて
- とうもろこしの冷製ポタージュ

MAIN メイン 3,500

- サカエヤの豚肩ロース ロースト
万願寺唐辛子とニンニクのクーラー
- 本日の鮮魚 焼きリゾット添え
三つ葉と柚子胡椒の香り
- サカエヤの牛肉ラグーソース ショートパスタ

DESSERT デザート 2,500

- アイスクリームとソルベの盛り合わせ
- ぶどうと赤紫蘇のグラニテ
- 黒豆のティラミス

AFTER-MEAL BEVERAGES ドリンク 1,210

- コーヒー
- 紅茶
- 緑茶

APPETIZER (COLD) 2,500

- Rolled Smoked Salmon with Cream Cheese
- Country-Style Terrine with Homemade Pickles
- Sakaeya Roasted Beef and Summer Vegetable Salad

SOUP 2,000

- Chilled Tomato Soup with Prosciutto and Watermelon
- Chilled Corn Potage

MAIN 3,500

- Sakaeya Roasted Pork Shoulder Loin
with Manganji Pepper and Garlic Coulis
- Today's Fresh Fish with Baked Risotto,
Mitsuba, and Yuzu Pepper Aroma
- Sakaeya Beef Ragout with short pasta

DESSERT 2,500

- Assortment of Ice Cream and Sorbet
- Grape and Red Shiso Granite
- Black Soybean Tiramisu

AFTER-MEAL BEVERAGES 1,210

- Coffee
- Black Tea
- Green Tea