

# P72

## LUNCH SET MENU

11:30 A.M. - 2:30 P.M.

MONDAY - FRIDAY

### PEA

オーガニック野菜とリーフのサラダ 自家製醤油麹と淡路玉葱ドレッシング  
Organic Vegetable and Leaf Salad, Homemade Soy Sauce-Koji and Awaji Onion Dressing

オーガニック野菜と生麩のポトフ ブロス ビーツソルト マスタード クルミ味噌  
Organic Vegetable and Nama-Fu Pot-Au-Feu Broth, Beetroot Salt, Mustard, Walnut Miso

または  
Or

熟成黒毛和牛ランプ肉ロースト  
オーガニック野菜 宮崎県産生胡椒ソース (+2,800 )  
Roasted Aged Kuroge Wagyu Beef Rump  
Organic Vegetable, Miyazaki Fresh Pepper Sauce (+2,800 )

柑橘のシブースト  
フレッシュ柑橘 シトラスクリーム フロマージュブラン  
Citrus Chiboust  
Fresh Citrus, Citrus Cream, Fromage Blanc

JPY 5,500

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。  
お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、  
ご注文前にサービススタッフへお申し出ください。  
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.  
To ensure your comfort and wellbeing,  
please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions before ordering.  
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.  
We are proud to serve rice harvested in Japan.

# P72

## LUNCH SET MENU

11:30 A.M. - 2:30 P.M.

MONDAY - FRIDAY

### PLANTS

冬野菜のテリーヌ P72 ピクルス 自家製リコッタチーズ ドライフルーツ  
Winter Vegetable Terrine, P72 Pickles, House-Made Ricotta Cheese, Dried Fruits

牛蒡ポタージュ 豆乳クリーム 牛蒡チップ 黒にんにくのピューレ  
Burdock Potage, Soy Milk Cream, Burdock Chip, Black Garlic Purée

真鯛のグリルとケール あさりと昆布 茶粥  
Grilled Sea Bream and Kale , Clam, Kombu, Rice Porridge, Tea

または  
Or

熟成黒毛和牛ランプ肉ロースト  
オーガニック野菜 宮崎県産生胡椒ソース (+2,800 )  
Roasted Aged Kuroge Wagyu Beef Rump  
Organic Vegetable, Miyazaki Fresh Pepper Sauce (+2,800 )

苺 & マスカルポーネ  
苺と豆乳カスタード ローズマリークランブル マスカルポーネアイスクリーム  
Strawberry & Mascarpone  
Strawberries and Soy Milk Custard, Rosemary Crumble, Mascarpone Ice Cream

JPY 8,000

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。  
お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、  
ご注文前にサービススタッフへお申し出ください。  
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.  
To ensure your comfort and wellbeing,  
please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions before ordering.  
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.  
We are proud to serve rice harvested in Japan.



# P72

## LUNCH & DINNER SET MENU

LUNCH WEEKEND 11:30 A.M. - 2:30 P.M.

DINNER 5:30 P.M. - 8:30 P.M.

### P72

塩釜焼ビーツといぶりがっこのタルタル 豆乳クリーム 米クランブル ハーブ  
SaltBaked Beetroot, Iburigakko Tartar, Soy Milk Cream, Rice Crumble, Herb

Option  
オプション

宮崎キャビア1983 (6g) (+7,000)  
Miyazaki Caviar 1983 (6g) (+7,000)

切干大根と国産鴨のスープ 大麦と生姜オイル  
Roasted Japanese Duck Soup with Kiriboshi Daikon, Barley, Ginger Oil

国産蕎麦粉パスタ 白菜 チーズ ハモンセラーノパウダー  
Japanese Buckwheat Pasta, Chinese Cabbage, Cheese, Jamón Serrano Powder

国産猪肉ラグー 酒粕と日本酒 オーガニック野菜  
Japanese Wild Boar Ragout, Sake Lees, Japanese Sake Organic Vegetable  
または  
Or  
熟成黒毛和牛ランプ肉ロースト  
オーガニック野菜 宮崎県産生胡椒ソース  
Roasted Aged Kuroge (+2,800)  
Wagyu Beef Rump Organic Vegetable, Miyazaki Fresh Pepper Sauce (+2,800)

苺&マスカルポーネ  
苺と豆乳カスタード ローズマリークランブル マスカルポーネアイスクリーム  
Strawberry & Mascarpone  
Strawberries and Soy Milk Custard, Rosemary Crumble, Mascarpone Ice Cream

JPY 8,000

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。  
お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、  
ご注文前にサービススタッフへお申し出ください。  
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.  
To ensure your comfort and wellbeing,  
please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions before ordering.  
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.  
We are proud to serve rice harvested in Japan.

# P72

## LUNCH & DINNER SET MENU

LUNCH 11:30 A.M. - 2:30 P.M.

DINNER 5:30 P.M. - 8:30 P.M.

### PIMIENTO

塩釜焼ビーツといぶりがっこのタルタル 豆乳クリーム 米クランブル ハーブ  
SaltBaked Beetroot, Iburigakko Tartar, Soy Milk Cream, Rice Crumble, Herb

Option

オプション

宮崎キャビア1983 (6g) (+7,000)

Miyazaki Caviar 1983 (6g) (+7,000)

ひよこ豆のクレープと紅ズワイガニ 冬野菜 ハーブ アーモンド 胡麻と柑橘のピューレ  
Chickpea Crêpe, Red Snow Crab Winter Vegetable, Herb, Almond, Sesame Citrus Purée

切干大根と国産鴨のスープ 大麦と生姜オイル

Roasted Japanese Duck Soup with Kiriboshi Daikon, Barley, Ginger Oil

国産蕎麦粉パスタ 白菜 チーズ ハモンセラーノパウダー

Japanese Buckwheat Pasta, Chinese Cabbage, Cheese, Jamón Serrano Powder

国産猪肉ラグー 酒粕と日本酒 オーガニック野菜

Japanese Wild Boar Ragout

Sake Lees, Japanese Sake Organic Vegetable

または

Or

熟成黒毛和牛ランプ肉ロースト

オーガニック野菜 宮崎県産生胡椒ソース (+2,800)

Roasted Aged Kuroge Wagyu Beef Rump

Organic Vegetable, Miyazaki Fresh Pepper Sauce (+2,800)

チョコレート&ピーカンナッツ

チョコレートシュークリーム チョコレートソース プラリネ

Chocolate & Pecan Nuts

Chocolate Choux Cream, Chocolate Sauce, Praline

JPY 14,000

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。  
お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、  
ご注文前にサービススタッフへお申し出ください。  
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

To ensure your comfort and wellbeing,

please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions before ordering.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

We are proud to serve rice harvested in Japan.



# P72

## A LA CARTE

11:30 A.M. –

### APPETIZER

オーガニック野菜とリーフのサラダ 自家製醤油麹と淡路玉葱ドレッシング Organic Vegetable and Leaf Salad , Homemade Soy Sauce-Koji and Awaji Onion Dressing	2,600
冬野菜のテリーヌ P72ピクルス 自家製リコッタチーズ ドライフルーツ Winter Vegetable Terrine, P72 Pickles, House-Made Ricotta Cheese, Dried Fruits	2,900
ひよこ豆のクレープと紅ズワイガニ 冬野菜 ハーブ アーモンド 胡麻と柑橘のピューレ Chickpea Crêpe, Red Snow Crab, Winter Vegetable, Herb, Almond, Sesame Citrus Purée	3,600
塩釜焼ビーツといぶりがっこのタルタル 豆乳クリーム 米クランブル ハーブ Salt-Baked Beetroot, Iburigakko Tartar , Soy Milk Cream, Rice Crumble, Herb	2,900
オプション 全ての前菜にご追加いただけます Option Available as an add-on to all appetizers	
宮崎キャビア1983 (6g) Miyazaki Caviar 1983 (6g)	+7,000
宮崎キャビア1983 (6g) P72ピクルス 自家製リコッタチーズ ブリニ MIYAZAKI CAVIAR 1983 (6g) , P72 Pickles, House-Made Ricotta, Blini	9,000

### SOUP

切干大根と国産鴨のスープ 大麦と生姜オイル Roasted Japanese Duck Soup with Kiriboshi Daikon , Barley, Ginger Oil	2,900
牛蒡ポタージュ 豆乳クリーム 牛蒡チップ 黒にんにくのピューレ Burdock Potage , Soy Milk Cream, Burdock Chip, Black Garlic Purée	2,700

## MAIN DISH

オーガニック野菜と生麩のポトフ ブロス ビーツソルト マスタード クルミ味噌 Organic Vegetable and Nama-Fu Pot-Au-Feu Broth, Beetroot Salt, Mustard, Walnut Miso	3,900
国産蕎麦粉パスタ 白菜 チーズ ハモンセラーノパウダー Japanese Buckwheat Pasta Chinese Cabbage, Cheese, Jamón Serrano Powder	4,200
真鯛のグリルとケール あさりと昆布 茶粥 Grilled-Sea Bream and Kale, Clam, Kombu, Rice Porridge, Tea	4,500
国産猪肉ラグー 酒粕と日本酒 オーガニック野菜 Japanese Wild Boar Ragout, Sake Lees, Japanese Sake, Organic Vegetable	6,500
熟成黒毛和牛ランプ肉ロースト オーガニック野菜 宮崎県産生胡椒ソース Roasted Aged Kuroge Wagyu Beef Rump Organic Vegetable, Miyazaki Fresh Pepper Sauce	6,800
国産チーズセクション ナッツ ドライフルーツ 大阪ハニー メルバトースト Japanese Cheese Selection , Nuts, Dried Fruits, Osaka Honey, Melba Toast	4,800

## DESSERT

柑橘シブースト フレッシュ柑橘 シトラスクリーム フロマージュブラン Citrus Chiboust Fresh Citrus, Citrus Cream, Fromage Blanc	1,900
苺&マスカルポーネ 苺と豆乳カスタード ローズマリークランブル マスカルポーネアイスクリーム Strawberry & Mascarpone Strawberries and Soy Milk Custard, Rosemary Crumble, Mascarpone Ice Cream	2,100
チョコレート&ピーカンナッツ チョコレートシュークリーム チョコレートソース プラリネ Chocolate & Pecan Nuts Chocolate Choux Cream, Chocolate Sauce, Praline	2,300

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。  
お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、  
ご注文前にサービススタッフへお申し出ください。  
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

To ensure your comfort and wellbeing,

please advise our teammate of any food preferences or dietary restrictions before ordering.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

We are proud to serve rice harvested in Japan.



# P72

## AFTERNOON TEA SET

11:30 A.M. - 4:30 P.M..

### P72 STRAWBERRY AFTERNOON TEA

#### SAVORIES

干し椎茸とマグロ節のスープ  
Dried Shiitake and Tuna Dashi

カリフラワーのアイスクリーム  
Cauliflower Ice Cream

じゃがいもと葱のエスプーマ とんぶりとじゃがいものクランブル  
Potato and Leek Espuma, Tonburi (Japanese Plant-Based Caviar) and Potato Crumble

蕪のグリルと鴨のプロシュート 柑橘  
Grilled Turnip, Duck Prosciutto, Citrus Essence

黒毛和牛ほほ肉と淡路玉葱のフリット 発酵茸のピューレ  
Braised Kuroge Wagyu Beef Cheek and Awaji Onion Fritter, Fermented Mushroom Purée

#### SWEETS

ベリーとチョコレートのケーキ 苺ジュレ アールグレイチョコレートムース  
Berry and Chocolate Cake Strawberry Jelly, Earl Grey Chocolate Mousse

ブッシュ・ド・モンブラン マロン オレンジクリーム  
Bûche de Mont-Blanc Chestnut, Orange Cream

ピスタチオグリオット キルシュクリーム グリオットジュレ  
Pistachio Griotte Kirsch Cream, Griotte Jelly

ベリータルト 苺 ラズベリー  
Berry Tart Strawberry, Raspberry

ピスタチオフィナンシェ ピスタチオクリスタリゼ セミドライアブリコット  
Pistachio Financier Crystallized Pistachio, Semi-dried Apricot

黒糖スコーン アップルシナモンスコーン  
Brown Sugar Scone, Apple Cinnamon Scone

ベリーコンフィチュール はちみつ クロテッドクリーム  
Berry Confiture, Honey, Clotted Cream

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

JPY 8,000