ランチコース 湧
【Lunch Course “WAKU” ¥6,900】

前菜/Appetizer

やわらかな生雲丹のフランと泡立てたソース バター風味のトースト添え
Sea-urchin custard, butter-toast on the side

魚料理/Fish course

鮮魚のポワレ 白ワインとバターのブールブランソース
Fish of the day poêlé, “Beurre-Blanc” sauce

または

アマダイの鱗焼き 野菜のブレゼを添えて
Crispy-“Amadai”(red snapper), braised vegetables

肉料理/Main course

青森県新郷村産“銀の鴨”もも肉のコンフィ
Duck-leg Confit

または

仔羊背肉とハーブのクレピーヌ包み焼き 季節野菜のエテュベ
Roasted lamb and herbes wrapped with crepinette, seasonal vegetables

または

(+￥2,500)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+￥2,500) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

<デザート・コーヒー/Dessert, Coffee>

本日のケーキ２種類とアイスクリーム盛り合わせ/*Assorted dessert*

プリン ア ラ モード/*Puddin a la mode*

フルーツコンポートとライチシャーベット添え/*Fruits compote with lychee sherbet*

（+￥400）デザート５種類盛り合わせ/*(+￥400) 5 kinds of assorted dessert*

コーヒー または 紅茶/*Coffee or Tea*

当店のお米は国産米を使用しております。
ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合もございます。
The rice we use is domestically produced
Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions