

ランチコース 湧
【Lunch Course “WAKU” ¥6,900】

前菜/Appetizer

貝類のロワイヤル サフラン風味のクリームソース
Shellfishes custard, saffron cream sauce

または

帆立貝と野菜のマリネ 新玉葱の冷製ヴェルーテ
Marinated sea scallop, vegetables, cold onion velouté soup

魚料理/Fish course

鮮魚のポワレ グリーンアスパラガス レモン風味
Sauteed fish of the day with green asparagus, lemon flavor

または

アマダイの鱗焼き 季節野菜のクルスティヤン チーズリゾット添え
Crispy-“Amadai”(red snapper) with cheese risotto

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

(¥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*

柑橘類のデザート フレッシュ/ジュレ/ブラッドオレンジのシャーベット/*Citrus variation, fresh/jelly/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がございます。
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