

ランチコース 湧  
【Lunch Course “WAKU” ¥6,900】

前菜/Appetizer

グリーンアスパラガスのエチューベ レモンが香るじゃがいものニョッキ  
*Steamed green asparagus, potato gnocchi, lemon flavor*

魚料理/Fish course

イトヨリダイと野菜のロティ トマトのフォンダン ジンジャー風味  
*Sauteed fish with tomato, ginger flavor*

または

平目のヴァプール 季節野菜のデクリネゾン フレッシュハーブの香り  
*Steamed turbot, seasonal vegetables, fresh herbs*

肉料理/Main course

フォアグラのソテーとチーズ風味のリゾット  
*Cheese risotto with foie gras*

または

仔牛肉のカツレツ デミグラスソース  
*Veal cutlet, demi-glass sauce*

または

(+¥3,000)和牛フィレ肉のステーキ 小さなハーブ入りのサラダ添え  
*(+¥3,000) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, petit mixed salad*

デザート Dessert

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