

ランチコース 湧
【Lunch Course “WAKU” ¥6,900】

前菜/Appetizer

サーモンとズワイガニのテリーヌ仕立て カレー風味のクリーム
Salmon and crab terrine wrapped with spinach, curry cream sauce

または OR

帆立貝のソテーと秋野菜のサラダ トリュフ風味
Sauteed sea scallop, seasonal salad, truffle flavor

温前菜/Second course

季節野菜のヴァリエとコンソメスープ
Aromatic vegetables with beef consommé soup

メインディッシュ/Main course

セップ茸のコンフィとチーズリゾット
Ceps mushroom confit with cheese risotto

または OR

やわらかな牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Braised ox-cheek with red wine

または OR

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

<デザート・お飲み物/Dessert, Coffee>

本日のケーキとアイスクリーム/*Cake of the day with ice cream*

クラシカルなパウンドケーキ/*Classic style pound cake*

チョコレートとバナナのパフェ/*Banana, chocolate parfait*

(+¥300)ベリー・ベリー・ベリーパフェ/(+¥300)*Mixed berries parfait*

コーヒー、紅茶またはハーブティー/*Coffee, Tea or Herbal tea*

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

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。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions