

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

### 最初の一皿/Éntree

<アミューズ・ブーシュ>  
小さな前菜3種盛り合わせ  
*Assorted Amuse-Bouche*

### 前菜/Appetizer

(下記より一品お選びください)

やわらかな貝のフラン 季節野菜のグラッセ サフラン風味のクリーム  
*Shellfish custard, seasonal vegetables, saffron cream sauce*

海藻バターでソテーした甲イカ イカ墨のリゾット添え  
*Sauteed squid with seaweed butter, squid ink risotto*

(+¥1,000)トリュフクリームで包む半熟卵 パートブリックのクルスティヤン  
(+¥1,000)*Poached egg coated with truffle cream, crispy pate brick*

### メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

鮮魚のポワレ 香味野菜のアロマットソース  
*Sauteed fish of the day with aromatic vegetables sauce*

白金豚ロース肉のロティ じっくりと焼きあげる季節野菜とともに  
*Roasted “Hakkinton” pork loin and vegetables*

本日のメインディッシュ (スタッフにお尋ねください)  
*Main course of the day (please ask staff)*

(¥3,500)トリュフバターで温める丸ごとオマール海老のココット焼き クルスタッセのジュ  
(¥3,500)*Lobster with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus*

(+¥3,500)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  
(+¥3,500)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, petit mixed salad*

### <デザート・お飲み物/Dessert, Coffee>

(下記より一品お選びください)

本日のデザート/*Dessert of the day*

ストロベリーパフェ/*Strawberry parfait*

(+¥500)モンブランパフェ/(+¥500)*Mont-Blanc 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