

ランチメニュー / Lunch Menu “WAKU”

【湧 ¥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)

温かな帆立貝のムース 小海老のエテュベ コキヤージュのクリームソース
Sea scallop mousse with etuved shrimp, shellfish 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)

平目と季節野菜のグリユ 掻き立てたバターとトマトのソース“ショロン”
Grilled turbot, vegetables, sauce “choron”

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オマール海老(1尾分)のココット焼き クルスタッセのジュ
(¥3,500)*Lobster entire 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*

キャラメルとミルクアイスクリームパフェ/*Caramel, milk ice cream parfait*

(+¥700)ベリー・ベリーのパフェと季節の小菓子4種類盛り合わせ/(+¥700)*Mixed berries parfait, assorted mignardises*

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 condition