

# 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 フヌイユのクリーム  
*Sea scallop mousse with etuved shrimp, fennel cream*

季節野菜のココット焼き グリュエールチーズのグラタン仕立て  
*Oven roasted vegetables in cocotte, gruyere cheese gratin*

(+¥1,100)鴨フォアグラのソテーとチーズ風味のリゾット  
(+¥1,100)*Sauteed foie gras with cheese risotto*

### メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

スズキと季節野菜のロティ アーモンドのクルート 赤ワインソース  
*Roasted sea bass, seasonal vegetables, crispy almond with red wine sauce*

鶏胸肉の低温調理と冬野菜 香味野菜のブイヨン 温かな“ポ・ト・フー”  
*Chicken breast, winter vegetables, vegetables bouillon stock “Pot-au-feu”*

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*

チョコレートとバニラアイスクリームのパフェ/*Chocolate, vanilla ice cream parfait*

(+¥500)ベリー・ベリーパフェ/(+¥500)*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 condition