

ランチメニュー / Lunch Menu “WAKU” 【湧 ¥6,900】

★★印は当店のスペシャルティメニューです

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)

新玉葱の冷製ムース デリケートなオマールコンソメのジュレ ナッツのクロッカ
Cold spring onion crem mousse with crustacea jelly, crispy nuts

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

★★(+¥500)帆立貝と彩り野菜のソテーとチーズ風味のリゾット
(+¥500)*Sauteed sea scallops and aromatic vegetables 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)

ハタと季節野菜のロティ 香味野菜と柑橘類のアロマットソース
Roasted Hata-fish, seasonal vegetables, citrus, aromatic vegetables sauce

鶏むね肉と季節野菜の低温調理 ヴァンジョンヌ風味のクリーム
Steamed chicken breast, seasonal vegetables, yellow wine crem sauce

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)

(+¥1,000)鴨もも肉のコンフィ ジャがいものコンフィとハーブ入りブティサラダ
(+¥1,000)*Duck legs “confit”, potato confit with fresh herbes salad*

★★(+¥4,000)トリュフバターで温めるオマール海老(1尾)のココット焼き クルスタッセのジュ
(+¥4,000)*Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus*

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+¥4,000)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce*

<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 crem parfait*

(+¥500)ストロベリーパフェ/(+¥500)*Strawberry parfait*

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

★★コース料金+¥1,000 でお好みのミニャルディーズ (小菓子) をワゴンより5種類お選びいただけます
Menu supply +¥1,000 5 Mignardises from the trolley

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。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.