

Lunch Course “WAKU” 【湧 ¥6,900】

★★印は当店のスペシャルティメニューです ★★mark is signature dishes

最初の一皿/Entrée

<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)

鶏むね肉と季節野菜の低温調理 フレッシュハーブのサラダ ヴィネグレットソース

Steamed chicken breast, fresh herbs salad, vinaigrette sauce

香味野菜を詰めたトマトのオーブン焼き 季節のサラダとパングリエ

Oven roasted tomato stuffed with aromatic vegetables, salad, grilled bread

(+¥500)帆立貝と彩り野菜のソテー 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)

ハタのヴァプール 焼き上げたジュとかるいクリームソース

Steamed Hata-fish, cooking juice, cream 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)

★★(+¥1,000)鴨もも肉のコンフィ ジャガイモのコンフィとハーブ入りプティサラダ

(+¥1,000)*Duck legs “confit”, potato confit with fresh herbs 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*

バニラアイスクリームと黒糖風味のブランマンジェパフェ/*Vanilla ice cream, brown sugar parfait*

(+¥500)ベリー・ベリーパフェ/(+¥500)*Berries 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 5種類のミニャルディーズ (小菓子)

Menu supply +¥1,000 5 Mignardises

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.