

# Lunch Course “WAKU” 【湧 ¥6,900】

★★印は当店のスペシャリティメニューです ★★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)

鶏むね肉の低温調理 フレッシュハーブのサラダ添え 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 パングリエ添え

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

(+¥500)グリーンアスパラガスのサラダ タップナードソース

(+¥500)*Green asparagus salad, tapenade sauce*

## メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

真鯛と季節野菜の香草焼き シンプルなオリーブオイルソース

*Roasted sea bream, olive oil sauce*

白金豚ロース肉のカツレット 粒マスタード風味のサラダ添え

*“Hakkinton” pork loin cutlet 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 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*

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*

コーヒーまたは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がございます。

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.