

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)

帆立貝のタルタル レモン風味 フレッシュハーブのサラダとパングリエ添え

Sea scallop tartar with lemon dressing, fresh herbs, crispy bread

トマトと香味野菜の冷製スープ “ガスパチョ” 季節野菜のクロッカ

Cold tomato soup “Gaspacho”, seasonal vegetables

(+¥600) ブッラータチーズとさくらんぼ ルッコラとフルーツトマトのサラダ仕立て

(+¥600) *Burrata cheese and cherry, rocket salad and tomato*

メインディッシュ/Main course

(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

白金豚ロース肉のカツレツ 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 juice*

★★(+¥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.