

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カン
Cold tomato soup “Gaspacho”, seasonal vegetables

(+¥600)ブッラータチーズと無花果 ルッコラとフルーツトマトのサラダ仕立て
(+¥600)*Burrata cheese and fig, 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)

スズキのポワレと季節野菜 オレンジ風味 ハーブ香るオリーブオイルソース
Sauteed sea-bream and seasonal vegetables with orange, fresh herbs olive oil sauce

鶏胸肉の低温調理 フレッシュハーブのサラダ添え クリームソース
Steamed chicken breast, fresh herbs salad, cream 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 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*

★★(+¥1,000)コース料金 5種類のミニャルディーズ (小菓子)
(+¥1,000)*Menu supply 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.