

Lunch Course “WAKU” 【湧 ¥6,900】

★★印は当店のスペシャルメニューです ★★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)

やわらかな帆立貝のフラン オマール海老のクリームソース

Sea scallop egg custard with lobster cream sauce

雪室熟成じゃがいもとオニオン、ベーコンのコンフィ グリュイエールチーズのオープン焼き

Oven baked potato, bacon, gruyere cheese

(+¥600) ブッラータチーズといちじく 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)

鮮魚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 fresh fish and seasonal vegetables with orange, fresh herbs olive oil sauce

“信玄どり”胸肉の低温調理 シャンピニオンのクリームソース

Steamed “SHINGEN” chicken breast with mushrooms 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) 青森県産 鴨もも肉のコンフィ ハーブ入りプティサラダ添え

(+¥1,000) Duck legs “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) コース料金で5種類のミニマルディーズ (小菓子) をご追加いただけます。

(+¥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.