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>
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)オードブル盛り合わせプレート
(+¥600)Assorted appetizers

メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

秋サーモンのオープン焼き 黒米とチーズのリゾット風、ほうれん草のプチサラダ
Oven roasted “Autumn-salmon”, black rice-cheese-risotto, spinach petit salade

チーズとハムを挟んだフランス・ブルターニュ産仔牛肉のパン粉焼き ”コルドンブルー風”
Roasted Brittany veal loin cutlet, cheese, ham “Cordon Bleu” style

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) 甘鯛のうろこ焼き オマール海老のコンソメスープ仕立て
(+¥1,000)Roasted Amadai-fish(red snapper), lobster consommé soup

★★(+¥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*

キャラメルと洋梨 バニラアイスクリームのパフェ/*Caramel, pear, 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6種類のミニアルデイズ (小菓子) をご追加いただけます。
(+¥1,000)Menu supply 6 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.