

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>

Amuse-Bouche

前菜/Appetizer

(下記より一品お選びください)

ポーチドエッグのクリームソース 生ハムをのせたパン・ド・カンパーニュ

Poached egg with cream sauce, raw ham with crispy rye bread

冬野菜の温かな“ポ・ト・フー”

Seasonal vegetables “Pot-au-feu”

(+¥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)

栗のクルートを纏った真鯛のオープン焼き

Oven roasted, covered with chestnut pie

柔らかな岩手県産白金豚三枚肉のブレゼ 香味野菜のコンフィ添え

Braised pork belly with vegetables confit

大山鶏むね肉のヴァプール 温かなサラダ仕立て ヘーゼルナッツのドレッシング

“Daisen” chicken breast, warm salad, hazelnuts dressing

(+¥1,200)イタリア産仔牛ロース肉のカツレツ 野菜のグラッセと共に

(+¥1,200)Veal loin cutlet, vegetables glacé

(+¥2,000)オマール海老のローストとチーズ風味のリゾット

(+¥2,000)Sautéed lobster with cheese risotto

<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*

キャラメルとリンゴ バニラとキャラメルアイスクリームのパフェ/*Caramel, apple, vanilla and caramel 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種類のミニャルディーズ(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。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。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.

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions.