

## 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・カンパニユ  
*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ブン焼き  
*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 溫かなサラダ仕立て 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) Sauteed 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.