

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)

ほうれん草で包んだポーチドエッグ ベーコン風味のクリームソース 香ばしいバタートースト
Poached egg wrapped with spinach, bacon cream sauce, butter toast

帆立貝のヴルーテスープ カレー香る根菜のクロッカ
Sea scallop velouté soup, curry flavor vegetables

(+¥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)

真鱈のムニエルと越冬じゃがいものマッシュポテト 焦がしバターソース
Oven roasted, cod fish, mashed potato, noisette butter sauce

岩手県産岩中豚ロース肉と香味野菜のソテー
Sauteed “TWACHU” pork loin and aromatic vegetables

キノコと冬野菜のクリームラザニア
“Lasagna”, mushroom and vegetables cream sauce

(+¥600)大山鶏もも肉の紙包み焼き 香草風味
(+¥600) “Daisen” chicken leg “Papillote” with herb

(+¥1,000)平目のロースト 小海老入り白ワイン風味のクリームソース
(+¥1,000)Veal loin cutlet, vegetables glacé

<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

チョコレートパフェ/Chocolate 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.