

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

小さなオードブル
Amuse-Bouche

前菜/Appetizer

(下記より一品お選びください)

帆立貝とポワローのムニエル カレーとサフランのかるいクリーム
Sea scallop and leak meuniere, curry, saffron cream sauce

やわらかなフラン オニオンヴルーテ クリスピーなラルル・ヒュメ
Egg custard, spring onion velouté sauce, crispy bacon

(+¥1,100)ホワイトアスパラガスと卵のティエド シェリービネガー風味
(+¥1,100) *White asparagus and boiled egg salade, sherry vinegar dressing*

メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

真鯛の香草焼き フレッシュトマトとハーブサラダ
Oven roasted sea bream with herbs, fresh tomato and herbs salad

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

生牛肉とマッシュルームのクリームラザニア
“Lasagna” veal and mushroom 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*

(+¥800)平目のロースト 季節野菜のエチューベ 白ワイン風味のクリームソース
(+¥800) *Roasted turbot, etuve vegetables, white wine cream sauce*

デザート/Dessert

季節のパフェ/*Parfait*

お飲み物/ Coffee, tea or herbal tea

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.