

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

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 leek 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)佐賀県産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

詰め物をした大山鶏のバローティース 香味野菜のプレゼと焼き上げたジュのソース
Stuffed chicken leg, braised aromatic vegetables, cooking juice sauce

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

(+¥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, étuvé vegetables, white wine cream sauce

(+¥1,600)★★オマール海老のソテーとパルメザンチーズブリゾット
(+¥1,600)Lobster and aromatic vegetables cooked in a cocotte, crustacea cooking juice

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種類のミニマルデイズ (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。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.