

Lunch Course “WAKU” 【湧 ¥6,900】

★★印は当店のスペシャリティメニューです ★★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)

天使の海老とアボカドの具沢山サラダ レモンと蜂蜜のヴィネグレット
Angel shrimp, avocado, salade, lemon and honey vinaigrette sauce

ごろっと野菜の冷製ラタトゥイユ 半熟卵とガーリックバタートースト添え
Cold ratatouille topped with half boiled egg, garlic butter toast

(+¥1,300)和牛サーロインのエマンスール 越冬じゃがいものチップスとブーケ風サラダ
(+¥1,300)*Sliced “Wagyu” beef sirloin, aged potato chips, bouquet salad*

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/タジヤスカオリーブ/ケッパー/バジルの軽いマリネ
Sautéed sea bream, fresh tomato, Taggiasca olive, caper, basil

“お肉と季節野菜の盛り合わせプレート”

生ハム、ジャンボン・ブラン、鶏もも肉のテリーヌ仕立て、白金豚のソーセージ
“Meat and seasonal vegetables plate”, raw ham, boiled ham, chicken leg terrine and sausage

大山鶏胸肉の低温調理 クリームソース 春野菜のフェットチーネ添え
Steamed chicken breast, spring vegetables fettuccine cream sauce

(+¥800)平目のローストとグリーンアスパラガス 白ワイン風味のクリームソース
(+¥800)*Roasted turbot, green asparagus, white wine cream sauce*

(+¥1,800)★★オマール海老のソテーとパルメザンチーズリゾット
(+¥1,800)*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.