Lunch Course “WAKU”【湧￥6,900】

★★印は当店のスペシャリテメニューです ★★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）

半熟卵、ほうれん草、クリスピーベーコンの温かなサラダ ベーコン風味のクリームソース
Half boiled egg, spinach, crispy bacon salad, bacon flavored cream sauce

ズッキーニ/茄子/トマト/オニオンのじっくりオーブン焼き タイム風味
Cold ratatouille topped with half boiled egg, garlic butter toast

トマトの冷製ヴルーテスープと茄子のフリットサラダ
Cold tomato velouté soup, eggplant fritto 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 温かい香味野菜のサラダと生ハムのクリスピー バジリコ風味の“ピストゥソース”
Steamed sea bream with herbs, warm vegetables salad, crispy raw ham, basil puree sauce

“お肉盛り合わせプレート”
生ハム、ジャンボン・ブラン、ポークソテー、白金豚のソーセージ
“Charcuterie plate”, raw ham, boiled ham, sauteed pork loin and sausage

柑橘の衣をまとった高知県産四万十鶏むね肉のロースト ベーコンとじゃがいものコンフィ添え
Roasted chicken breast with citrus crust, bacon and potatoes confit

(+￥1,300)ミックスシーフード（天使の海老、鮮魚、イカ、北海あさり）と季節野菜のグリル盛り合わせ
(+￥1,300)Grilled mixed seafood, (angel shrimp, squid, fish of the day, clam) and seasonal vegetables with lemon

(+￥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 ソース コラリーヌ
(+￥1,800)Lobster and parmesan cheese risotto, sauce coralline

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)コース料金に 6 種類のミニャルディーズ（小菓子）を追加いただけます。
(+￥1,000)supply, 6 mignardises for an additional

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 menus items are subject to change depending on weather conditions and supplier availability.