

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)

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

鳥取県産大山鶏むね肉とハーブ入りサラダ フレッシュトマト/ケッパー/ヘーゼルナッツのヴィネグレット
Chicken breast salad with herbs, fresh tomato, caper, hazel nuts vinaigrette sauce

トウモロコシの冷製ヴェルーツスープとカレー風味のフリット
Cold corn velouté soup and fritto

メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

真鯛と季節野菜のグリル フレッシュレモンとふんわりとした”ベアルネーズ”ソース
Grilled sea bream and seasonal vegetables, fresh lemon and “Bearnaise” sauce

“お肉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
“Charcuterie plate”, raw ham, boiled ham, chicken leg terrine and sausage

岩手県産岩中豚ロース肉のソテー 粒マスタードソース
Roasted pork loin with grains mustard sauce

(+¥800)スコットランド産サーモンフライ “ミ・キュイ” 彩りサラダと自家製タルタルソース
(+ ¥800)Fried Scottish salmon, colorful salad, tartare 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 ソースコラリーヌ
(+ ¥1,800)Lobster and parmesan cheese risotto, sauce coralline

デザート/Dessert

季節のフルーツパフェ/*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.