

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

かぼちゃの温製ヴェルーテスープ
Pumpkin velouté soup

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サラダ
Half boiled egg, spinach, crispy bacon salad

雪室熟成じゃがいものクリームグラタン“ドフィノワーズ”とハーブ入りサラダ
“Dauphinoise” aged potato cream sauce gratin with fresh herb salad

秋野菜のデクリネゾン ～いろいろな調理法と味わいで～
Assorted seasonal vegetables plate

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 白ワインとバターの“ブール・ブラン”ソース
Steamed sea bream with herbs, white wine and butter 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 terrine and sausage

鳥取県産大山鶏胸肉の低温調理 キノコソテーのクリームソース
Steamed chicken breast, mushroom cream 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.