

Lunch course

Wine pairing ワインペアリング

Wine pairing a for course a
コース a に合わせたワイン 4 種
¥3,300
4 glasses of wine

Wine pairing b for course b
コース b に合わせたワイン 5 種
¥4,000
5 glasses of wine

Upgrade your course アップグレード

Main Course can be changed into "Wagyu" for 2,000 yen
メインディッシュを和牛に変更可
+¥2,000

Main Course can be changed into "Today's Caught fish" for 800 yen
メインディッシュを本日の魚料理に変更可
+¥800

course a ¥4,500

Starter
お口始め

1st Appetizer
1 皿目の前菜
Small squid, Velouté of new onion, Squid ink's tuil
小ヤリイカ、新玉葱のブルーテ、イカ墨のチュイル

2nd Appetizer
2 皿目の前菜
Brulee of foie gras, White asparagus
フォアグラのブリュレ、ホワイトアスパラガス

Main Course
肉料理
Lapin, Brussels sprouts, White kidney beans, Urui
ラパン、芽キャベツ、白インゲン豆、うるい

Dessert
デザート
Kumquat, Iyokan
金柑、伊予柑

Cafe
カフェ
Coffee or Black tea or Green tea
コーヒーまたは紅茶、日本茶

course b ¥6,000

Starter
お口始め

Appetizer
前菜
Brulee of foie gras, White asparagus
フォアグラのブリュレ、ホワイトアスパラガス

Caught fish
魚料理
Spanish mackerel
寒鰯

Tsukimi
月見
Bamboo shoots, Aralia Sprout, Ostrich fern
筍、たらの芽、こごみ

Main Course
肉料理
Roasted Sharan duck, Épices sauce, Broad bean, Mainspring
シャラン鴨のロースト、エピスのソース、空豆、ぜんまい

Dessert
デザート
Apple, Chocolate
りんご、チョコレート

Cafe
カフェ
Coffee or Black tea or Green tea
コーヒーまたは紅茶、日本茶