

# 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

Smoked Bonito and Feta Cheese  
初鰹の燻製とフェタチーズ サラダヴェール

2nd Appetizer  
2 皿目の前菜

Sautéed Foie gras and Velouté of Carrot with orange meringue  
フォアグラのポワレと春人参のヴルーテ オレンジのメレンゲ

Main Course  
肉料理

Hinai Chicken and Black rice Ballottine Sauce of Black Garlic  
比内地鶏と黒米のパロティースヌ 黒ニンニクのソース

Dessert  
デザート

Vacherin of Citrus fruits with Honey milk Ice cream  
ゴールドンスペシャルのヴァシュラン風 蜂蜜ミルクアイス

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

Sautéed Foie gras and Velouté of Carrot with orange meringue  
フォアグラのポワレと春人参のヴルーテ オレンジのメレンゲ

Caught fish  
魚料理

Poêlé "Onagadai" Fresh Wakame sauce  
尾長鯛のポワレ 生わかめのソース

Tsukimi  
月見

Young Ayu, Sainte-Maure  
稚鮎 あゆ蓼 サントモール 山椒

Main Course  
肉料理

Roasted Basque pork Foamed Asparagus  
キントア豚のロースト アスパラガスのエキューム ミント風味

Dessert  
デザート

Ice cream of Sour Cherry and Mousse of Fromage blanc  
グリオットチェリーのアイスとフロマージュブランのムース

Cafe  
カフェ

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