

Lunch course

Alcohol pairing アルコールペアリング

Alcohol pairing a for course a
コース a に合わせたアルコール 4 種
¥3,300
4 glasses of alcohol

Alcohol pairing b for course b
コース b に合わせたアルコール 5 種
¥4,000
5 glasses of alcohol

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

Marinated White trevally with Calamanci, Consommé espuma
シマアジのマリネ カラマンシー風味 タルタル仕立て コンソメのエスプーマ

2nd Appetizer
2 皿目の前菜

Foie gras poêlé and Confied Conger eel with various of Eggplant
フォアグラのポワレと穴子のコンフィ いろんな茄子の付け合わせ

Main Course
肉料理

Roast Guinea fowl with Romesco sauce
ホロホロ鶏のロースト 万願寺唐辛子のロメスコソース

Dessert
デザート

Mango mousse and Coconut meringue
マンゴーのムースとチュイル、ココナッツのメレンゲ

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

Foie gras poêlé and Confied Conger eel with various of Eggplant
フォアグラのポワレと穴子のコンフィ いろんな茄子の付け合わせ

Caught fish
魚料理

Spring roll of Ayu and Cucumber sauce Bouillabaise with Basil and Watermelon
鮎ときゅうりの春巻き仕立て ソースブイヤベース バジルとスイカのアクセント

Tsukimi
月見

Grilled Corn Granité
焼きとうもろこしのグラニテ

Main Course
肉料理

Roasted Basque pork "Kintoa" with Red wine sauce
バスク豚 "キントア" の塩麴風味 赤ワインソース

Dessert
デザート

Peach Compot, Jelly, Granité with Mousse of Ruby chocolate, Honey Ice cream
桃のコンポート、ジュレ、グラニテ、ルビーチョコレートのムース、蜂蜜アイス

Cafe
カフェ

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