

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

Medium Mowi Salmon Apple and Fromage blanc Dip Celery and Furum dumbale Coulis
モウイサーモンのミキユイ玉林とフロマージュブランのディップ セロリとフルムダンペールのクーリ

2nd Appetizer
2 皿目の前菜

Sauteed Foie gras and Saury fish with Potato puree pie
フォアグラと秋刀魚のソテー, ポテトピューレのパイ仕立て 味噌のパウダーをアクセントに

Main Course
肉料理

Iberian pork with Red wine sauce Truffle flavored of Burdock and Porcini mushroom
イベリコ豚ベジョータの塩麴ロースト 赤ワインソース 牛蒡とボルチーニ茸のトリュフ風味

Dessert
デザート

Mont Blanc with Mascarpone cheese Ice cream
シャテーヌのモンブランにマスカルポーネのアイスを添えて

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

Sauteed Foie gras and Saury fish with Potato puree pie
フォアグラと秋刀魚のソテー, ポテトピューレのパイ仕立て 味噌のパウダーをアクセントに

Caught fish
魚料理

Backed Scabbard fish Sauce of Salty pickled Guts
太刀魚の五色あられ焼き 酒盗のソース 黒米とジロルのソテー

Tsukimi
月見

"Tsukimi Dango" MOON-viewing Dumplings
月見団子

Main Course
肉料理

Confied Guinea fowl with Chestnut and Farms Vegetables
ホロホロ鳥もも肉のコンフィ 栗のエクラゼと菜園野菜

Dessert
デザート

Marinated Grapes and Mousse of Vanira
葡萄のマリネとバニラのムース ヴィンコットと巨峰のエスプーマ

Cafe
カフェ

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