

Weekend Lunch

～Wine pairing～

ワインペアリング

¥4,000

Wine pairing a for Course a

5 glasses of wine

ワイン5種

コースbに合わせたワイン

¥5,500

Wine pairing b for Course b

5 glasses of wine

ワイン5種

コースCに合わせたワイン

course a

¥4,500

Starter

お口始め

1st Appetizer

前菜

Saury,Egg plnt,Ricotta cheese,Gaspacho

秋刀魚、茄子、リコッタチーズ、ガスパチョ

2nd Appetizer

2皿目の前菜

Foie Gras Ravioli ,Truffle

フォアグラのラヴィオリ、トリュフ

Main Course

肉料理

Grilled Jinhua pork ,Sweet pepper

金華豚のグリル、甘長とうがらし

Dessert

デザート

Pear,Vanilla,Almond

梨、バニラ、アーモンド

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

¥4,500

Starter

お口始め

Appetizer

前菜

Foie Gras Ravioli ,Truffle

フォアグラのラヴィオリ、トリュフ

Caught fish

魚料理

Sea Bass , Gynurabicolor,Samphire

鱸、金時草、厚岸草

Tsukimi

月見

Matsutake mushroom,Scabbard fish

松茸、太刀魚

Main Course

肉料理

Milkfed-Veal ,Fourme d'Ambert

ミルクフェッド仔牛、フルムダンベール

Dessert

デザート

Mango Sorbet,Limoncello jelly

マンゴーのソルベ、リモンチェッロのジュレ

Cafe

カフェ

Coffee or Black tea or Green tea

コーヒーまたは紅茶、日本茶

All prices are subject to consumption tax

料金には消費税を加算させていただきます。