

“ Lunch A ”

APERITIF

*

AMUSE

*

HAMO

鰐の焼霜～サフラン香る夏野菜のバリゲール風

Conger eel with summer vegetables Barigoule style

*

CONSOMME AND CORN

コンソメジュレとゴールドラッシュ

Consomme jelly with “Gold Rush” corn

*

EZO AWABI

蝦夷鮑にベルモットの香り～黒ニンニクと肝のソース

Ezo abalone with vermouth flavor ,garlic and liver sauce

*

WAGYU

和牛“熟”サーロイン～塩釜焼ビーツと緑豆～

Grilled sirloin～red beet and beans～

*

AVANT-DESSERT

爽やかなサワークリームと旬の果実

Fresh sour cream and with seasonal fruits

*

DESSERT

カシスのムースとキールのジュレにタヒチ産バニラのアイス

Cassis mousse and Kir jelly with Tahiti vanilla ice cream

*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥15,000 (¥18,150)