

“ Lunch C ”

APERITIF

*

AMUSE

*

HAMO

鱧の焼霜～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

*

CANARD

七谷鴨コンフィと季節野菜～黒七味の香りとマイクロサラダ
Nanatani duck confit and micro salad

*

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

湯葉のミルフィーユ仕立てと南国フルーツ
Yuba millefeuille and seasonal fruits

*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥8,000 (¥9,680)

メイン料理のアップグレード

Main dishes could be upgraded

和牛“熟”サーロイン～塩釜焼きビーツと緑豆
Grilled sirloin ~red beet and fruits

+ ¥2,000 (¥2,420)