

“ Lunch B ”

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

*

TACHIUO

銀白色の太刀魚～万願寺唐辛子のピペラード

Cutlass fish with Manganji pepper Piperade

*

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

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

¥12,000 (¥14,520)