

ランチコース  
Lunch Course

[12:00~14:00]

---

お一人様 for one person ¥6,000 税込 (¥6,900 税サ込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

愛知県産鮎のカダイフ捲き 豆板醤の中華風ヴィネグレット  
Kadaifu rolls of sweetfish from Aichi Prefecture

ーオードブル Hors d'oeuvresー

甘味噌でマリネした恵鶏モモ肉のプレッセとピペラード  
バルサミコ酢とピストーのアクセント  
Chicken pressé and piperade marinated with sweet miso

ースープ Soupー

ヴィシソワーズ コンソメジュレと葱オイル  
Vishisoise Consommé jelly and green onion oil

ー魚料理又は肉料理 Fish dish or Meat dishー

ー魚料理 Fish dishー

鰻のラケと花椒香る焼きナスのタルタル  
香ばしく焼いたポレンタを添えて  
Eel rake and grilled eggplant tartar, Japanese pepper flavor

ー肉料理 Meat dishー

熟成アニョーロインのロティとスパイシーな夏野菜  
フルムダンベールと静岡県産本山葵のソース  
Agnoloin roti and spicy summer vegetables  
Fourme d'Ambert and the sauce of real wasabi from Shizuoka Prefecture

ーデザート Dessertー

ーお飲み物 Drinkー

カッコ内の金額については消費税・サービス料込みの総額表示となります。