

ランチコース

お一人様 ¥6,000 (税込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

秋刀魚のリエットとトマトの塩サブレ 生姜のコンディマン

Jean Vesselle Brut Réserve ジャン・ヴェッセル フリュット・セゼルヴ Glass ¥2,200 (税込サ別)

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

保美豚と好吃のジャンボン・ペルシエ マスタードソース

Château Mercian 北信シャルドネ 2019 Glass ¥1,800 (税込サ別)

§

ースープ Soupー

バターナッツカボチャのポタージュ
焦がしバター風味のクルトンとミニョネット

§

【魚料理又は肉料理 Fish dish or Meat dish】

ー魚料理 Fish dishー

イトヨリ鯛の中華風ブレゼ 干し椎茸香る白ワインソース

Château Climens Asphodele 2019 シャトー・クリマン アスフォテル Glass ¥2,500 (税込サ別)

§

ー肉料理 Meat dishー

あいち鴨胸肉のロティ“アピシウス風” 白葱のフリカッセと秋の味覚

Brunello di Montalcino 2013 La Fortuna Glass ¥2,800 (税込サ別)
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2013 ラ・フォルトゥーナ

§

ーデザート Dessertー

本日のデザート

Sauternes 2017 ソーテルヌ Glass ¥2,000 (税込サ別)

§

ーお飲み物 Drinkー

お料理に合わせたペアリングセット ¥8,800 (税込サ別)