

## Lunch Course “MIZU”

### アペリティフ

3種類のアペリティフ

### 前菜

ヤシオマス 燻製 セビーチェ ライムのヴィネグレット

### リゾット

お魚のスープのリゾット 温度玉子

### メインディッシュ

鱸のロティ 枝豆のラヴィゴットソース 塩漬けレモン  
または  
しあわせ絆牛の炭火焼 赤ワイン麴 発酵キャベツ  
辛味大根のコンディモン

### デザート

メロンのスープ仕立て 発酵メロンのグラニテ  
サントモール・ブラン

### 小菓子

3種類のお茶菓子

¥9,500

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。

## Lunch Course “KAZE”

### アペリティフ

3種類のアペリティフ

### アミューズ

甘海老のラヴィオリ 唐墨 キャビア 茄子のスープ

### 前菜

金目鯛 青柳 発酵トマトのガスパチョ

### 魚料理

鱸のロティ 枝豆のラヴィゴットソース 塩漬けレモン

### 肉料理

和牛の炭火焼 赤ワイン麴 発酵キャベツ

辛味大根のコンディモン

※以下の金額で変更が可能です

【和牛 サーロイン +3,000円 / 和牛フィレ肉 +6,000円】

※テーブル毎の変更をお願いいたします

### デザート

メロンのスープ仕立て 発酵メロンのグラニテ

サントモール・ブラン

### 小菓子

3種類のお茶菓子

¥15,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。