

Lunch MIZU

アペリティフ

アペリティフ 3品

冷菜

帆立貝のタルタル 茸のソース パセリのオイル

温菜

平貝有精卵の温度玉子と伊達鶏のリゾット

メイン料理

2種類から1種類チョイス

真鯛のヴァプール 白菜のエチュヴェ 春菊のソース

霧島豚のカルボナード 芽キャベツのタルト

デザート

林檎のキャラメリゼ 塩バニラアイスクリーム

小菓子

¥8,000

※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。

Lunch KAZE

アペリティフ

アペリティフ 3品

冷菜

甘海老のタルタル 青りんご オシェトラキャビア

温菜

帆立貝のポシェ 柚子 茸のソース

魚料理

マハタのベニエ サフラン風味のジュ

肉料理

蝦夷鹿のロティ 菊芋 ソース・ポワヴラード

デザート

コシヒカリのリ・オレ ソース・キャラメル

小菓子

¥12,000

※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。

Lunch AKASHI

アペリティフ

アペリティフ 3品

アミューズ

オシェトラキャビア ジャがいものムース

前菜①

金目鯛のナージュ仕立て 柑橘

前菜②

内藤かぼちゃのパイ包み焼き

魚料理

マハタのベニエ サフラン風味のジュ

肉料理

30日熟成和牛 炭火焼き 舞茸

デザート①

梨のジュレ 金木犀の泡

デザート②

梨のジュレ 金木犀の泡

¥20,000

※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。