

## Lunch Course “MIZU”

### アペリティフ

3種類のアペリティフ

### 前菜1

桜鱒のスモーク

発酵クリームとライムのヴィネグレット

### 前菜2

お魚のスープのリゾット 温度玉子

### メインディッシュ

真鯛のパン・クルート 春菊のソース キャベツと桜海老

または

宗谷黒牛の炭火焼 紫蘇の実のラヴィゴットソース

### デザート

カシスと桜のパルフェ

### 小菓子

3種類のお茶菓子

¥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。

※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

### 前菜1

鮭のタルタル オシェトラキャビア

### 前菜2

桜鱒のスモーク  
発酵クリームとライムのヴィネグレット

### 魚料理

真鯛のパン・クルート 春菊のソース キャベツと桜海老

### 肉料理

鴨のロティ スナップエンドウ 生胡椒  
ソース・フォア

(+ ¥2,000 で雪降り和牛のロースに変更できます)

※テーブル毎の変更をお願い致します

### デザート

カシスと桜のパルフェ

### 小菓子

3種類のお茶菓子

¥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。

※食材の産地は時期により変動いたします。