素材で旅するレストラン

Lunch Course “MIZU”

アペリティフ

3種類のアペリティフ

前菜

鮪マリネ　ビーツ　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

真鯛　パン・クルート　発酵マッシュルーム

オニオンのジュ

または

しあわせ絆牛　炭火焼　野菜のラヴィゴットソース

デザート

洋梨　コンポート　スフレコニャック　キャラメル

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。

素材で旅するレストラン

Lunch Course “KAZE”

アペリティフ
3種類のアペリティフ

アミューズ
甘海老のタルタル　青林檎　黒文字　キャビア

前菜
ムール貝のフラン　烏賊のコンソメ　雲丹

魚料理
真鯛　パン・クルート　発酵マッシュルーム
オニオンのジュ

肉料理
銀の鴨　無花果　蕎麦粉のパニス

※テーブル毎の変更をお願いいたします
※以下の金額で変更が可能でございます
【和牛 サーロイン +3,000円 / 和牛 フィレ +6,000円】

デザート
洋梨　コンポート　スフレコニャック　キャラメル

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。