

Lunch menu -Autumn course-

3,100 - (tax inc 3,410 -)

Appetizer

イベリコ豚と里芋のリエット彩り野菜のリース仕立て
ピーナッツバターソースとオーツミルクの泡

Iberico pork and taro rillette decorated with colorful vegetable wreath
peanut butter sauce and oat milk foam

イベリコ豚は、抗酸化作用が豊富 ピーナッツバターは、アンチエイジングや美肌に効果有

Soup

お野菜のポタージュ

Vegetable potage

Choose your main plate

下記より一つお選びください

Vegetable plate

ヤリイカと根野菜、ヒヨコ豆のトマト生姜煮込みアイオリソース添え

Squid, root vegetables, and chickpeas stewed in tomato and ginger with aioli sauce

ヤリイカは、コレステロールを下げる力がある ひよこ豆は、肌の弾力性を保ち、シワ改善

Fish plate

瀬戸内産真鯛のポワレ 金山寺味噌とマッシュルームのディップ

Poiled red sea bream from Setouchi, Kinzanji miso and mushroom dip

金山寺味噌は、腸の善玉菌を増やす マッシュルームは、体の水分を保ち、美肌に効果有

Meat plate

豚フィレ肉の天然酵母香草パン粉焼き かぼちやの粒マスタードピューレ

Pork fillet grilled with natural yeast and herbal breadcrumbs, pumpkin grain mustard puree

天然酵母は、体の抵抗力や免疫力を高める カボチャは、肌の血色改善

Chef's plate

オマール海老の一皿

Lobster plate

+ 1,200 - (tax inc +1,320 -)

Chef's plate

国産牛フィレ肉の一皿

Beef fillet from Japan

+ 1,200 - (tax inc +1,320 -)

Dessert

秋のデザートプレート

Autumn Dessert Plate

Bread box

バケット ライ麦パン 胚芽ロール フォカッチャ クロワッサン

Bread basket service

EX パージンオリーブオイル&ソルト

Olive oil and salt

Tea

マリアージュフレール - マルコ ポーロ / ボレロ / ウェディングインペリアル -

MARIAGE FRERES - MARCO POLO / BOLERO / wedding imperial -

※コーヒーのご用意もごございます

仕入れ状況により産地、食材、茶葉を変更させていただく場合がございます