

Lunch menu -Autumn course-

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

Appetizer

秋刀魚とサツマイモのプレッセ ビーツの薬膳ソース

Autumn fish and sweet potato presse Beetroot medicinal sauce

秋刀魚は血中中性脂肪を減らす効果 サツマイモは、美肌効果有・コラーゲンを生成する食材でもある

Soup

お野菜のポタージュ

Vegetable potage

Choose your main plate

下記よりお一つお選びください

Vegetable plate

パンチェッタとカボチャのニョッキ 白ゴマと酒粕のクリームソース

Pancetta and pumpkin gnocchi with white sesame and sake lees cream sauce

カボチャは、抗酸化作用により、細胞を若く保ってくれる効果有 酒粕は、アミノ酸により保湿の効果有

Fish plate

金目鯛のボワレ 有機野菜を使ったアクアパッツァ仕立て

Fried sea bream served with aqua pazza made with organic vegetables

金目鯛の脂は、DHAが豊富

Meat plate

ハーブ鶏のオーガニックオイルバス仕立て サルサヴェルデ

Herb chicken organic oil bath salsa verde

ハーブ鶏は、高血圧の予防効果有 香草を使用したソースで、肌や髪など様々な美容効果有

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バ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

MARIAGE FRERES

- マルコ ポーロ / ボレロ / ウェディングインペリアル -

- MARCO POLO / BOLERO / WEDDING IMPERIAL -

※コーヒーのご用意もごさいます

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