

Lunch menu - Winer course -

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

Appetizer

カリフラワーのムースとβカロテンジュレ カクテル仕立て

Cauliflower mousse and beta-carotene jelly in a cocktail style

カリフラワーに含まれるビタミンCは美肌と免疫力アップ βカロテンでアンチエイジングも期待

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

海老とカニ、冬野菜の豆乳グラタン仕立て

Shrimp, crab and winter vegetables in soy milk gratin

海老は体をストレスから守り老化を抑えカニは肌や髪を健康をサポート 豆乳は美肌効果 ホルモンバランスも整える

Fish plate

サーモンときのこのハーブチーズパピヨット

Salmon and mushroom herb cheese papillote

鮭は必須アミノ酸がバランスがよく含まれ健康な皮膚や髪を作り貧血脂肪肝予防に きのこは整腸作用抜群

Meat plate

鴨の生胡椒焼きと黒酢ソース

Grilled duck with fresh pepper and black vinegar sauce

鴨は栄養価が高いわりに低カロリーなヘルシー食材で、疲労回復効果が高く、貧血・生活習慣病の予防に

黒酢には、ダイエット効果や血液サラサラ効果、血圧や血糖値を下げる効果がある

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

冬のデザートプレート

Winter 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 / ウェディングインベリアル -

- 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