

# LUNCH MENU

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

マグロとアボカドの発酵タルタル

本日のポタージュ

-----メイン料理-----

下記よりお選びください

Vegetable plate

コラーゲン豚と白菜のミルフィーユ仕立て  
おろし紅心大根

Fish plate

ふぐの米粉フリット  
西京味噌のオランダーズソース

Meat plate

ハーブ鶏のオーガニック赤ワイン煮込み

Chef's plate

オマール海老の一皿

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

Chef's plate

国産牛フィレ肉の一皿

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

-----デザート-----

冬のデザートプレート

Bread box

-5種類からお好きなものをお召し上がりいただけます-

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

Tea マリアージュフレール

-下記よりひとつお選びください-

マルコポーロ/ボレロ/ウェディングインペリアル

※コーヒーのご用意もできます。茶葉を変更する場合がございます

E Y O H A K U

BY THE KAMON  
Daily Restaurant / Space Wedding