

EYOHAKU

Lunch menu -winter course-

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

Appetizer

カリフラワーのブランマンジェ

Cauliflower blancmange

Soup

本日のポタージュ

Today's Potage

Choose your main plate 下記よりお一つお選びください

Fish plate

スズキとエビのキャベツ包み 紅芯大根のソース

Cabbage-wrapped sea bass and shrimp with red radish sauce

Meat plate

骨付鳥のコンフィ 白インゲン豆添え

Bone-in chicken confit with white beans

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

みかんのブリュレ 金柑のコンポート

Mandarin brûlée Kumquat Compote

Bread box

バケット ライ麦パン 胚芽ロール フォッカッチャ 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

お食事後のお飲み物

- 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