

# E Y O H A K U

## Lunch menu -spring course 26'-

3,500 - (tax inc 3,850 -)

### Appetizer

ベーコンのブランマンジェとスモークサーモン

Bacon Blancmange and Smoked Salmon

### 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

鯛のヴィエノワーズ ごぼうと焦がしバターのソース

Sea Bream Viennoise with Burdock and Browned Butter Sauce

### Meat plate

天恵美豚のロースト ゆずとグレープフルーツのソース

Roasted Tenkei-bi Pork with Yuzu and Grapefruit Sauce

### 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 Filet from Japan

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

### Dessert

デザートビュッフェ

Dessert Buffet

### Bread box

バケット 胚芽ロール 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 / ウェディングインペリアル -  
- MARCO POLO/WEDDING IMPERIAL -

コーヒー

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