

EYOHAKU

Lunch menu -spring course 26'-

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

Appetizer

鯛と枝豆のタルタル

Sea bream and edamame tartare

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

スズキのポワレ 焼きなすとわさびのソース

Poached sea bass with grilled aubergine and wasabi sauce

Meat plate

森林どりのパロティーヌ 大葉のジェノベーゼ

Shinrin-dori chicken ballotine with shiso genovese

Chef's plate

オマール海老の一皿

Lobster plate

+ 1,500 - (tax inc +1,650 -)

Chef's plate

国産牛フィレ肉の一皿

beef fillet 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