

【 Menù Stagione 】

～週末・休日限定季節のシェフおすすめランチ～

(1日20食限定コース)

¥7,500～

前菜 / Starter

薩摩甘海老と真アジのマリネ 夏野菜のカクテル仕立て 生ゆばと共に
Marinade sweet shrimps and horse mackerel with "YUBA"

パスタ / Pasta

栃木県那珂川産 炭火で炙った鮎のスパゲッティ 稚鮎フリット
Spaghetti with AYU

肉料理 / Meat

福岡県糸島産「竹原さんちの美豚」肩ロースの炭火焼き
濃縮したバルサミコ酢 色々なとうもろこしの味わいと共に
Juicy pork grilled with sweet corn

ドルチェ(又はチーズ) / Dessert or Assorted cheese

～下記よりお好みのドルチェがお選びいただけます～
(本日のチーズ3種類盛合せへの変更も承ります。)

・メロンを添えたクリームチーズのセミフレッドとダクワーズ アールグレイのソースと共に
Cheese flavored semifreddo and dacquoise with melon

・アメリカンチェリーのズッパイングレーゼ チェレステ風
Zuppa inglese with american cherry

※マンゴーのプリン仕立て パッションフルーツのアクセント
爽やかなヨーグルトのジェラートを添えて (+ ¥800)
Ripe mango pudding and yogurt ice cream

(8%税金・10%サービス料 別)
8% Tax and 10% Service charge not included