

## 【 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