

— シェフズランチコース —
Chef's Lunch Course



蕪のスープに春菊の香り

Turnip soup with the aroma of garland chrysanthemum



ブリヒラの生姜風味 五穀ともろみのサラダ

Yellowtail amberjack with five-grain ginger-flavored moromi salad



本日鮮魚のソテー スパイシールージュ

Sauteed fresh fish of the day with spicy rouge sauce



① 愛知県岡崎竹千代ポークのグリル 珈琲と八丁味噌のソース
Grilled Okazaki Takechiyo pork from Aichi prefecture with coffee and Hachō miso sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



ティラミスとラムレーズンのアイス キャラメルモカのエスプーマ

Tiramisu and rum raisin ice cream with caramel mocha espuma

パン、オリーブオイル

Bread

※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください

珈琲、紅茶

Coffee or tea



5,500

仕入状況により内容が変更される場合がございます。

表示価格には税金、サービス料が含まれております。

All prices are inclusive of tax and service charge.