# Chef's LUNCH

5,000 〈ご予約限定〉

## < Appetizer >

鰆 帆立 槍烏賊と春野菜 国産レモンのヴィネグレット Spanish Mackerel, Scallops and Squid with Spring Vegetables and Japanese Lemon Vinaigrette

#### < Risotto >

三河産蛤と春キャベツ フレッシュトマトのリゾット Fresh Tomato Risotto with Mikawa region Clams and Spring Cabbages

< Pasta >

仔羊のラグー タリオリーニ ハーブの香り

Tagliolini with Lamb Ragu and Herbs Fragrance

## < Main >

渥美うまみ豚のグリル マルサラワイン タスマニア産マスタード Geilled "Atsumi Umami Pork" with Marsala Wine and Tasmanian Mustard Sause

### < Dessert >

熊本県産デコポン アールグレイのパンナコッタ Kumamoto region Dekopon Oranges with Earl Gray Panna Cotta

コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

次回変更は5/17(金)を予定しております。