

Chef's LUNCH

5,000

〈 ご予約限定 〉

< Appetizer >

真鯛と帆立と水晶文旦のクルード 唐墨
Sea Bream, Scallop and Pomelo Crudo with Bottarga

< Hot Appetizer >

白子のフリット 根セロリ サルサヴェルデ
Soft Roe Fritter with Celeriac and Salsa Verde

< Pasta >

ズワイガニとフレッシュトマトのタリオリーニ
Tagliolini with Snow Crab and Fresh Tomatoes

< Main >

豊橋産あいち鴨のロースト ペコリーノチーズとトレヴィーゾ
Toyohashi region Roasted Duck with Pecorino Cheese and Treviso

< Dessert >

紅玉林檜のキャラメリゼ ミルフィーユ仕立て
Caramelized Johnathan Apple Mille-feuille

次回変更は1月23日を予定しております。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。
表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.