

# Chef's LUNCH

5,000

< ご予約限定 >

## < Appetizer >

紅ズワイガニ 帆立と八朔のクルード  
Red Snow Crab, Scallops and Hassaku Orange Crudo

## < 1st Hot Appetizer >

三河濃厚卵”満月”と冬トリュフのチーズリゾット  
Mikawa Rich "Full Moon" Egg and Winter Truffle Cheese Risotto

## < Pasta >

豊橋産あいち鴨ラグーと新牛蒡のタリアテッレ  
Tagliatelle with Aichi Duck Ragu and Burdock Root

## < Main >

仔牛ロースのサルティンボッカ 益荒男ほうれん草  
Veal Loin Saltimbocca

## < Dessert >

高知県産柚子と練乳のソルベ  
Kochi-region Citron and Condensed Milk Sorbet

次回変更は3月12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.