ランチコース　Lunch Course

4 皿コース 4 Dishes	アミューズ＋前菜＋メイン料理＋デザート Amuse + Appetizer + Main Dish + Dessert	4650
5 皿コース 5 Dishes	アミューズ＋前菜＋魚料理＋メイン料理＋デザート Amuse + Appetizer + Fish + Meat + Dessert	5650

お好みの前菜、主菜、デザートをそれぞれ 1 品ずつお選びください。
Please select one of each of the following.

前菜 Appetizers

- 鮮魚のカルパッチョ、鮎の魚醤を使ったビネグレットソース　ハーブと一緒に
  Fresh Fish Carpaccio, Vinaigrette Sauce mixed with Ayu Sweetfish Sauce
- 国産豚のフロマージュ・ド・テット、ラヴィゴットソースと季節野菜のマリネを添えて
  Domestic Pork "Fromage de Tête" with Ravigote Sauce
- タスマニアサーモンのコンフィと新玉葱のヴルーテ、レモンの香り
  Tasmanian Salmon Confit served with Spring Onion Puree and Lemon Flavor
- デュカとマスタードを塗した鴨肉とフォアグラのソシソン、オレンジ風味の人参のマリネを添えて（＋660）
  Ground Duck glazed with Dukkah and Mustard Sauce, served with Foie Gras Saucisson and Marinated Carrot (+660)

スープ Soup

本日のスープ（+660）
Soup of the Day (+660)

メイン料理 Main Dishes

本日の魚料理
Fish of the Day

- 桜カジキのグリエ、芹と太白胡麻油のグリビッシュ　クレソンのサラダを添えて
  Grilled Swordfish, Japanese Parsley and White Sesame Oil Gribiche Sauce Served with Watercress Salad
- いわいどりもも肉のコンフィと新じゃが芋のリヨネーズ風
  Iwaidori Chicken Thigh Confit and New Potato Lyonnaise Style
- 仔羊肩肉のトマト煮　蕪と季節の野菜を一緒に　～ナヴァラン ダニョー～
  Lamb shoulder simmered in Tomato with Turnip and Seasonal Vegetables ～ Navarin d'Agneau ～
- 塩麹を付けた山形県産平田牧場の金華豚ロース肉のロースト（＋880）
  Roasted "Kinka Pork" Loin originated from Hirata Farm in Yamagata Prefecture, glazed with Shio-koji (＋880)
- 黒毛和牛サーロインのロースト、山葵風味のジュを添えて (+2200)
  Roasted Japanese Black Wagyu Sirloin Served with Wasabi Flavored Juice (+2200)

デザート Dessert

- カカオパルプのブランマンジェ、どんぐり農園の柑橘のジュレを乗せて
  Cacao Pulp Blancmange, Topped with "Donguri Farm" Citrus Jelly
- バスク風チーズケーキと蕪木コーヒーのソルベ
  Basque Cheesecake and Kabuki Coffee Sorbet
- 国産レモンを使った、ケークシトロン　レモンのクリームと一緒に
  Lemon Pound Cake Made from Domestic Lemon, Served with Lemon Cream
- 苺とホワイトチョコレートのエスプーマ　緑茶のアイスクリームと一緒に（＋330）
  Strawberry and White chocolate Espuma served with Green Tea Ice cream（＋330）

食後のお飲み物 Coffee / Tea

蕪木珈琲 / 紅茶 / カフェラテ (+220)
Kabuki Coffee / Tea / Café Latte

浅草マニュファクチュアのパン
Bread from Asakusa Manufacture
※バター Butter (+150)　オリーブオイル Olive Oil (+150)

ウィークデーランチ　Weekday Lunch　2980

アミューズ Amuse	本日のアミューズ Amuse of the Day
スープ Soup	本日のスープ Soup of the Day
メイン料理 Main Dishes	左ページ“メイン料理”からお選びください Please choose from "Main dishes" on the left page
パン Bread	浅草マニュファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture
食後のお飲み物 Coffee / Tea	蕪木珈琲 or 紅茶 or カフェラテ (+220) Kabuki Coffee / Tea / Café late

セットデザート Set Dessert　＋ 880
左ページの“デザート”からお選びください
Please choose from "Dessert" on the left page

おすすめファーストドリンク
RECOMMENDED FIRST DRINK

グラスワイン（赤 / 白） Glass Wine (Red/White)	900 ～	グラススパークリングワイン Glass Sparkling Wine	880
生ビール Draft Beer	880	ソフトドリンク Soft Drink	900

■オリジナル 低アルコールカクテル　Original Low Alcohol Cocktail

※ノンアルコールでもご用意できます
We also have non-alcoholic drinks.

自家製レモンシロップサワー Homemade Lemon Syrup Sour	950	自家製ジンジャーサワー Homemade Ginger Sour	950

■オリジナルノンアルコールドリンク　Original Non-Alcoholic drink

自家製スパイシージンジャーエール Homemade Spicy Ginger Ale	950	ピンクグレープフルーツスカッシュ Pink Grapefruit Squash	950

■ミネラルウォーター　Mineral Water

富士ミネラルウォーター　780ml Fuji Mineral Water　780ml	900	富士プレミアム スパークリングウォーター　700ml Fuji Premium Sparkling Water　700ml	950

別途ドリンクメニューをご用意しております。お気軽にレストランメンバーにお声掛けください。
We can prepare a separate menu. Please ask the restaurant members.

- … 小麦使用メニュー Wheat
- … くるみ使用メニュー Walnuts
- … 卵使用メニュー Egg
- … 乳使用メニュー Milk
- … 落花生使用メニュー Peanuts
- … えび使用メニュー Shrimp
- … かに使用メニュー Crab
- … そば使用メニュー Buckwheat

* 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にメンバーにお申しつけください。If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

* 価格は全て税金込み表記です。Please note that prices listed above include tax.
* 産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。Please note that menu is subject to change due to production conditions.
* お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。Driving under the inuence of alcohol is strictly prohibited.