

## ランチコース Lunch Course

**N** ...おすすめメニュー

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	3,980
5 皿コース 5 Dishes	アミューズ+前菜+魚料理+肉料理+デザート Amuse + Appetizer + Fish + Meat + Dessert	4,980

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	<p>太田ベーコンで巻いた国産豚の田舎風テリーヌ 季節野菜のピクルスを添えて Terrine of Domestic Pork Wrapped in Ota Bacon with Pickled Seasonal Vegetables</p> <p><b>N</b> 秋刀魚と茄子のタルト仕立て、茗荷とスプラウトのサラダを乗せて Pacific Saury and Eggplant Tart, Topped with Myoga Ginger and Sprout Salad</p> <p>タスマニアサーモンのマリネとそば粉のガレット、林檎・くるみ・ブルーチーズと一緒に Marinated Tasmanian Salmon with Buckwheat Galette, Apples, Walnuts and Blue Cheese</p> <p>ポワロー葱のプレスセと鶏レバーのムース、トリュフのヴィネグレットソース (+660) Poireaux Leek Presse, Chicken Liver Mousse, Truffle Vinaigrette Sauce</p>
スープ Soup	<p>本日のスープ (+660) Today's Soup</p>
メイン料理 Main Dishes	<p>鱈のコンフィ、マスタードと柿のピューレと一緒に Spanish Mackerel Confit, with Mustard and Persimmon Puree</p> <p>国産鴨肉ときたあかりのパートブリックと白いんげん豆のトマト煮 Domestic Duck Kitaakari Partobrik and White Kidney Beans Simmered in Tomato</p> <p><b>N</b> 仔牛のクリーム煮 ～ブランケット ドヴォー～ Veal Simmered in Cream ~ Blanquette de Vaux ~</p> <p>松阪豚ひき肉と茸のカイエット、生姜香るソースとじゃが芋のピューレを添えて (+660) Matsusaka Minced Pork and Mushroom Caillet with Ginger Sauce and Potato Puree</p> <p>東京都産黒毛和牛サーロインのロースト、味噌とデュカを塗して (+2,200) Roasted Wagyu Sirloin from Tokyo, Coated with Miso and Duca</p>
デザート Dessert	<p>キャラメルのカレームブリュレとプラリネのアイスクリーム Caramel Creme Brulee and Praline Ice Cream</p> <p><b>N</b> バスク風チーズケーキとジャージー牛乳のソルベ Basque Cheesecake and Jersey Milk Sorbet</p> <p>紅玉のタルトタタン バニラアイスクリームと一緒に "Kougoku" Tart Tatin with Vanilla Ice Cream</p> <p>栗のエスプーマとメレンゲのアイスクリーム ～モンブランのイメージで～ Chestnut Espuma and Meringue Ice Cream ~ Image of Mont Blanc ~</p>
食後の飲み物 Coffee / Tea	<p>蕪木珈琲 / 紅茶 / カフェラテ (+220) Kabuki Coffee / Tea / Café Latte</p> <p>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)</p>

平日限定 Weekdays Only

## メインランチセット Main Lunch Set

1,980

スープ Soup	本日のスープ Today's Soup
メイン料理 Main Dishes	本日の魚料理 または お肉料理 Today's Fish Dish or Meat Dish
パン Bread	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)
食後の飲み物 Coffee / Tea	蕪木珈琲 or 紅茶 or カフェラテ (+220) Kabuki Coffee / Tea / Café late



### オプション Option

#### セットデザート Set Dessert + 660

レストランメンバーがお持ちするボードの「本日のデザート」をご覧ください。

Boards brought by restaurant members  
See "Today's Dessert".



### RECOMMENDED FIRST DRINK

おすすめファーストドリンク

<b>Glass Wine</b> グラスワイン	900 ~	<b>Beer</b> ビール	880
<b>Soft Drink</b> ソフトドリンク	900	<b>Original Non-Alcoholic Drink</b> オリジナル ノンアルコールカクテル	900

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 are preparing a separate menu. Please ask the restaurant members.

\* 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.

\* 地域のお米マイスターに厳選していただいたお米を仕入れて使用しています。We use rice carefully selected by local rice masters.

\* 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.

\* 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 influence of alcohol is strictly prohibited.