

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 **4,650**
Amuse + Appetizer + Main Dish + Dessert

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 **5,650**
Amuse + Appetizer + Fish + Meat + Dessert

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>N 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ、季節野菜のマリネを添えて Pork Terrine Rolled with Ota Bacon, Served with Marinated Seasonal Vegetables</p> <p>鮮魚のカルパッチョ、鮎の魚醤を使ったピネグレットソース Fresh Raw Fish Carpaccio, Vinaigrette Sauce with Ayu Sweetfish Sauce</p> <p>タスマニアサーモンと春豆のショーフロワ、サラダを添えて Tasmanian Salmon and Spring Bean "Chaud-Froid" with Salad</p> <p>フォアグラのテリーヌとレモンのブレッセ、コンフィチュールとブリオッシュと一緒に (+880) Foie gras Terrine with Lemon Pressé, with Confiture and Brioche</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>本日の魚料理 Fish of the Day</p> <p>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 "Sakura Marlin", Served with Japanese Parsley and White Sesame Oil Gribiche with Watercress Salad</p> <p>霧島豚肩ロース肉のコンフィ、柑橘のマルムラードと季節の野菜を添えて Kirishima Pork Shoulder Roast Confit with Citrus Marmalade and Seasonal Vegetables</p> <p>N 大山鶏胸肉のピヤール風、なめらかなポテトピューレとエンダイブのサラダと一緒に Daisen Chicken Breast Paillard-Style, with a Potato Puree and Endive Salad</p> <p>山形県産平田牧場の金華豚ロース肉と熟成じゃが芋のロースト、落の薑の香りを添えて (+880) Roasted Kinka Pork Loin from Hirata Farm, Yamagata Prefecture and Matured Potatoes with the Flavor of Butterbur Sprouts</p> <p>黒毛和牛サーロインのロースト、味噌とデュカを纏わせて (+2,200) Roasted Japanese Black Beef Sirloin, Dressed with Miso and Dukkah</p>
デザート Dessert	<p>N 蕪木コーヒーを使ったエクレア仕立て KABUKI Coffee Eclair</p> <p>NAKAMURA TEA LIFE STORE の抹茶のバスク風チーズケーキとジャージー牛乳のソルベ Basque Cheesecake with Matcha and Jersey Milk Sorbet from "NAKAMURA TEA LIFE STORE"</p> <p>ダンデライオンチョコレートのカカオニブを使ったブランマンジェ ベリーを乗せて Blancmange with Dandelion Chocolate Cacao nibs with Berry</p> <p>苺とフロマージュブランのエスプーマ ~クレームダンジュ~ (+330) Strawberry and Fromage Blanc Espuma ~ Crêmet d'Anjou-</p>
食後のお飲み物 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</p> <p>※バター Butter (+150) オリーブオイル Olive Oil (+150)</p>

ウィークデーランチ Weekday Lunch

2,980

アミューズ Amuse	本日のアミューズ Today's Amuse
スープ Soup	本日のスープ Today's Soup
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“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	880	スカーレットフィズ Spicy Homemade Ginger Sour	880
--	------------	---	------------

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

自家製生姜の スパイシージンジャーエール Homemade Spicy Ginger Ale	880	フローリア Fleurir	880
--	------------	------------------	------------

■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.

* 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.
* 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.