

季節の特別 6 皿のコース

# LUNCH

¥6,200 [税込 ¥6,820]

厳選の旬の食材を使って仕立てた  
シェフのおまかせのスペシャルコース

## [前菜]

赤エビと八朔 ブロッコリーのフランとサラダ  
Red shrimp and Orange  
with Broccoli salad and Flan

## [スープ]

マッシュルームと舞茸のスープ  
ポーチドエッグとパルミジャーノ・レッジャーノ  
Mushroom and Maitake mushroom Soup with  
Poached Egg and Parmigiano Reggiano

## [パスタ]

北寄貝とセリ 瀬戸内レモンのスパゲッティニ  
Spaghettini with Surf clam  
Japanese parsley and Lemon

## [魚料理]

真鱈のロースト 白菜のスープと冬野菜  
Roasted Codfish with Vegetable soup

## [肉料理]

オリヴィアポークのロースト  
菜花のクーリとアサリのフレージャー  
Roasted Olivia pork with Rape blossom Coulis  
and Clams fregula

## [デザート]

アマレット香るボネとスティックショコラ  
Amaretto scented Bonet with Stick Chocolate

## [カフェ]

食後のお飲み物  
Coffee or Tea

