

LUNCH

11:30 - 14:00

メインランチ Main Lunch

平日限定 Weekdays Only

¥ 2,300

スープ Soup	本日のスープ Today's Soup	パン Bread	浅草マニファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture
魚料理 Fish	本日の魚料理 Today's Fresh Fish	食後のお飲み物 Cafe/Tea	蕪木珈琲 または 紅茶 Kabuki Coffee or Tea
デザート Dessert	アーモンドミルクのソルベと林檎のコンポート Almond Milk Sorbet with Apple Compote		

ランチコース Lunch Course

4 Dishes + Bread + Cafe/Tea ¥ 3,000

アミューズ・前菜・メイン料理・デザート・浅草マニファクチュアのパン・食後の蕪木珈琲 / 紅茶付き

5 Dishes + Bread + Cafe/Tea ¥ 3,900

アミューズ・前菜・魚料理・肉料理・デザート・浅草マニファクチュアのパン・食後の蕪木珈琲 / 紅茶付き

※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。

前菜 Appetizers	鯡の昆布締めと大根のマリネ 柚子胡椒のピネグレット Cured Yellowtail and Marinated Radish with Yuzu Vinaigrette 蝦夷鹿のテリーヌ 林檎のピューレを添えて YEZO Venison Terrine with Apple Purée 本日の前菜 Today's Appetizer
スープ Soup	※+500 円にて本日のスープをご用意いたします。 ※"Today's Soup" can be Added for a supplement of 500yen.
メイン料理 Main Dishes	本日の魚料理 Today's Fresh Fish 霧島豚バラ肉と根菜のポトフ KIRISHIMA Pork Belly and Winter Vegetable Stew ホロホロ鶏と茸 豚足のパートブリック包み Guinea Fowl Confit and Pork Trotter Wrapped with Filo Pastry 和牛 (A5) もも肉のロースト 季節の野菜を添えて (+1,800yen) A5 Beef Round Steak with Seasonal Vegetables
デザート Dessert	キャラメルのカレーブルレ プラリネのアイスクリームを添えて Caramel Crème Brûlée with Praline Ice Cream 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 Jersey Milk Sorbet

価格は全て税抜き表記です。 Please note that prices listed above exclude 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スタッフ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.