

# LUNCH

Mar.16th–Jun.15th

A six-course meal

JPY 8,000

## *Amuse*

Trout salmon tart トラウトサーモンのタルト

## *Hors d'oeuvre*

Octopus terrine with aonori tuile and fish powder remoulade sauce

タコのテリーヌ 青のりのチュイル 魚粉の入ったレムラードソース

Chef's recommended vegetable assortment with moromi mayonnaise おすすめ野菜の盛合せ もろみマヨネーズ

## *Soup*

Green beans and cabbage potage 緑豆とキャベツのポタージュ

## *Poisson*

Confit of Spanish mackerel with mussel fondant サワラのコンフィとムール貝のフォンダン

## *Viande*

Kyotanba Jidori, foie gras and bamboo shoots en croûte with kinome and sansho pepper sauce

京丹波地鶏、フォアグラ、タケノコのパイ包み焼き 木の芽と山椒のソース

## *Dessert*

Recommended fruit parfait style おすすめフルーツ パフェ仕立て

Coffee コーヒー

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む  
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

