

Prix Fixe Lunch MENU

前菜 + スープ + メイン + デザート	6,200	STARTERS + SOUP + MAIN + DESSERTS
前菜 + スープ + メイン2品 + デザート	7,500	STARTERS + SOUP + 2 x MAIN + DESSERTS

STARTERS

近海産平目 黒大根のピクルス、ビーツ、クルミ	Local Turbot Pickled Black Radish, Beetroot, Walnuts
薫焼きした近海産カツオ 春菊、ゴマのクリスプ、淡路島レモン	Straw Grilled Local Bonito Shungiku, Sesame Crisp, Awaji Lemon
蕪 ルッコラ、神戸弓削牧場フレッシュチーズ、柚子	Turnip Argula, Kobe Yuge Farm Fresh Cheese, Yuzu

SOUP

ローストした舞茸のスープ 栗とブラウンバタークルトン	Roasted Maitake Mushroom Soup Chestnut and Brown Butter Crouton
-------------------------------	--

MAIN

近海産サワラ 大阪ツリーケール、かんずり、舞子金時	Local Spanish Mackerel Osaka Curly Kale, Kanzuri, Maiko Kintoki Sweet Potato
大阪産なにわ星の豚薪焼き クリスピーリエット、リンゴ、赤キャベツ	Wood Grilled Osaka Naniwa Pork Crispy Rillettes, Apple, Red Cabbage
和歌山紀の国みかんどり薪焼き レンコン、柿、スパイスナッツ	Wood Grilled Kinokuni Mikandori Chicken Lotus Roots, Persimmon, Spice Nuts
低温調理した黒毛和牛薪焼き 芽キャベツ、有馬山椒、赤ワインソース	<i>Suppl.</i> +2,300 Wood Grilled Sous Vide Kuroge Wagyu Beef Brussel Sprouts, Arima Sansho Pepper, Red Wine Sauce
アトランティックロブスターの薪焼き カボチャとタラゴンのブリュレ、淡路玉ねぎ	<i>Suppl.</i> +2,300 Wood Grilled Atlantic Lobster Pumpkin and Tarragon Brule, Awaji Onion

DESSERTS

セミドライフィグとアールグレイのコンポート カスタードトースト、スモークバニラアイスクリーム	Semi-dry Fig with Earl Grey Compote Custard Toast, Smoked Vanilla Ice Cream
柿のジュレ、アーモンドガナッシュ 白ワインクレームディプロマツト、柿のソルベ	Persimmon Gelée, Almond Ganache, White Wine Crème Diplomat, Persimmon Sorbet

CHEF'S SPECIAL 9,800

蕪
ルッコラ、神戸弓削牧場フレッシュチーズ、柚子
Turnip
Argula, Kobe Yuge Farm Fresh Cheese, Yuzu

秋の魚介と野菜のコレクション
黒大根のピクルス、ビーツ、ゴマのクリスプ
Autumn Seafood and Vegetables Collection
Pickled Black Radish, Beetroot, Sesame Crisp

ローストした舞茸のスープ
栗とブラウンバタークルトン
Roasted Maitake Mushroom Soup
Chestnuts and Brown Butter Crouton

近海産サワラ
大阪ツリーケール、かんずり、舞子金時
Local Spanish Mackerel
Osaka Curly Kale, Kanzuri, Maiko Kintoki Sweet Potato

薪焼きにした北海道産鹿肉
カシスとカリフラワー
Wood Grilled Hokkaido Venison
Cassis and Cauliflower

柿のジュレ、アーモンドガナッシュ
白ワインクレームディプロマツト、柿のソルベ
Persimmon Gelée, Almond Ganache,
White Wine Crème Diplomat, Persimmon Sorbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea