

2019年 元町ランチコース

富士の湧き水で育った鱒(ます)のタルタル
カリフラワーのブランマンジェとブロッコリーのブルーテ
Trout fume maison Tartare with Blanc-manger of Cauliflower & Veloute of Broccoli

～*～

地養鳥もも肉のコンフィと秋野菜(牛蒡、蓮根、里芋)のポトフ仕立て
日本の茸類のソテーとシャンピニオン・パリのブルーテ ふわふわ貝類の泡雪
"Jiyo-dori" Chicken Pot-au-feu
Confit and Autumn vegetables (burdock, lotus root, mushrooms)

～*～

カマスザワラのグリユ(蕪 かぶ)のリゾット 甲殻類のソース
秋キャベツの粒マスタード風味
Grilled "Kamasuzawara" risotto of turnip and lentil crustacean sauce

Or

国産牛(頬)肉の柔らかく赤ワイン煮
地元横浜産(薩摩芋とじゃが芋)のグラタン仕立て タイムの風味
Tender Beef Cheek Meat Stewed with Red Wine, Yokohama sweet potato gratine, thyme flavor

～*～

和梨のフレッシュなコンポート 洋酒のグラスと2種フランボワーズのソース
ヨーグルトのムース(グレープ) 山葡萄のソース カクテルグラスにて
・Japanese pear fresh compote Ice cream with liqueur & two raspberry sauces
・Yogurt mousse wild grape sauce

～*～

コーヒー
Coffee

★ 元町ランチコース

お魚料理とお肉料理、両方ついて……………@ 5,500 税込 @ 5940
Fish & Beef

★ 山手ランチコース

お魚料理又は、お肉料理をお選び下さい……………@ 3,800 (税込 @ 4104)
Fish or Beef

ノンアルコールカクテル

グレフル・メロン……………700円 税込 756円)

<グレープフルーツを使ったノンアルコールカクテル>

シャーリー・テンプル……………700円 税込 756円)

<ジンジャーエールとグレナデンシロップのノンアルコールカクテル>