## ハロウィーンランチコース

## **HALLOWEEN Lunch Course**

アミューズ・ブーシェ Amuse

栃木県産ヤシオマスの燻製 **Smoked Rainbow Trout** 

山形県産有機マッシュルームのポタージュ Mushroom Soup

≪下記よりメインのお料理1品お選びください。≫ Choose one main dish from below.

瀬戸内産ムール貝 山形県産有機マッシュルームと香草バター Sauteed Mussels with Mushroom and Herb Butter

> 伊達鶏のコンフィ 京都府産大黒本しめじ Chicken Confit with Grilled Mushroom

北海道十勝産豚肩ロース肉のコンフィ **Boneless Pork Confit** 

千葉県産美笑牛のステーキ ポルト酒ソース (+2,000円) Japanese Beef Steak with Porto Wine Sauce (+¥2,000)

> 青森県産林檎 タルト・タタン Caramelized Apple Tart

> > 食後のお飲み物 Coffee or Tea

> > > ¥6,500

<sup>●</sup>お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

<sup>●</sup>食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。There will be no other discount service with this menu.