

Book & Culture × 和洋中
職人ものがたり ミックスコース
Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

A LA CARTE

三段重前菜 Appetizer¥3,600

一ノ段 [和食]	湯葉 蛸小倉煮	First Japanese Plate	Yuba, Simmered octopus
二ノ段 [洋食]	生ハムとイチジク 野菜のグレッグ	Second Western plate	Prosciutto, fig and vegetable, Greek style
三ノ段 [中華]	アヒルの卵黄の塩漬けと豚耳 海老の香菜ソース和え	Third Chinese plate	Salted duck yolk and pig's ear, shrimp with coriander sauce

[和食] ————— 冷製もろこし摺り流し Corn Soup¥1,000

[洋食] ————— サマートリュフのリゾット Summer truffle risotto¥1,000

[中華] ————— たらば蟹の蜂巢揚げ チリソースと共に Fried king crab with chili sauce¥1,200

[洋食] ————— 仔羊ロース肉ポワレ パータブリック包みバルサミコソースとバジルピスト¥2,400
Pan-fried lamb loin, balsamic sauce and basil pist

[洋食] ————— 本日の鮮魚と夏野菜のパピヨット バルサミコとレモン添え¥2,400
Papillote of today's fresh fish and summer vegetables, served with balsamic vinegar and lemon

[洋食] ————— クレームダンジュ マンゴーソース Crème d'ange, mango sauce¥800

[和食] ————— 二種の葡萄ゼリー江戸切子見立て Two kinds of grape jelly, Edo Kiriko style¥1,200

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれております。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。
※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

All prices are inclusive of tax and 10% service charge.
Please inform if you have any food allergies or restrictions.
We use only domestically produced rice.
Menus are subject to change without notice.