

# LUNCH COURSE

ランチコース

---

## AMUSE

— 利休 —  
始まりに食前酒と

## APPETIZER

— 海の幸と大地の恵み —  
根セロリ プイヤベースのジュレとブラックチュイル

## HOT APPETIZER

— ショーフロワ —  
フォアグラ リンゴ 五香粉のグラス

## SOUP

— ロワイヤル —  
秋鱧のラビオリ 奈良県産金牛蒨  
セップ茸とそのコンソメ 金山寺

## FISH

— 大阪湾から —  
金目鯛 黒大根 アイゴブリード

## GRANITE

— ふとした瞬間 —  
季節のグラニテ

## MEAT

— 80℃の低温 —  
淡路柗座牛サーロイン フランス産きのこ 2色のトリュフ

## DESSERT

— 秋の味覚 —  
無花果と栗のフォンダン カシス スペキュロスと

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR