

LUNCH COURSE

ランチコース

APPETIZER

— 海の幸と大地の恵み —
奈良県産金ゴボウ 黄金のジュレ
ポットルガと金のオイル 蕎麦

SOUP

— 秀吉と寧々 —
冬大根 アワビ
うぐいす餅に見立てた帆立のムース

FISH

— 白い雪山のイメージ —
真鯛 聖護院カブ 白インゲン 生姜のクリーム

CHOICE MEAT

— 河内より —
河内鴨 金山寺 フォアグラ

または

— 80℃の低温と真紅 —
淡路欄座牛サーロイン 河内の守口 ビーツ

DESSERT

— 黄金の茶室と利休 —
柚子のサバイヨン ベリーのソルベ
ショコラの殻 抹茶のエスプーマ

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR