

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 —

聖護院蕪 緑のフラン

アワビ プールノワゼット 金山寺

FISH

— 白い雪山のイメージ —

鱈 白子 白インゲン 百合根 コトリヤード

CHOICE MEAT

— 異国より —

フランス産黒豚 栗 ポロ葱 トピナンプル

または

— 80℃の低温と真紅 —

淡路柵座牛腿肉 麦飯 河内の守口

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 抹茶 月見酒

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR