

LUNCH MENU

12月Lunch course

3,700 Course

American finger platter 3 types

- Popcorn shrimp with tartar sauce
 - Spicy Tasso Ham
 - Corn Succotash Coleslaw
- アメリカン・フィンガープラッター 3種
- ポップコーンシュリンプ タルタルソース
 - スパイシータッソハム
 - コーンサコタッシュコールスロー

New england clam chowder

ニューイングランドクラムチャウダー

Homemade cornbread

自家製コーンブレッド

Grilled swordfish with lemon and gumbo soup

カジキのレモングリル ガンボスープ仕立て

Pork shoulder roasted in blackened oats
with baked beans

豚肩ロースブラッケンロースト

ベイクドビーンズ添え

key lime pie

キーライムパイ

Coffee or tea

コーヒーor紅茶

5,500 Course

Red sea bream and avocado tartare

真鯛とアボカドのタルタル

Truffle-scented chicken breast roll with

kale dressed in radicchio

トリュフ香るチキンブレストロール

トレビスの風味を纏ったケールとともに

New England Clam Chowder

ニューイングランド クラムチャウダー

homemade cornbread

自家製コーンブレッド

Lightly cooked ocean trout salmon with

grain risotto and fresh tomato salsa

軽く火を入れたオーシャントラウトサーモン

グレインリゾットフレッシュトマトサルサ

Grilled domestic beef rump, mushroom duxelles,
and a mellow port wine sauce

国産牛ランプ肉のグリルロースト 茸のデュクセル
芳醇なポートワインのソース

Pastry chef's special dessert

パティシエ特製デザート

Coffee or tea

コーヒーor紅茶