

讚アプローズ 20周年記念
ご愛顧感謝ランチ
20th Anniversary lunch

¥8,000

旬菜 *Appetizer* 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 削りかまぼこ 汲み湯葉豆腐 山葵 ベっ甲飴
Boiled green vegetable with sliced fish cake Tofu with thick sauce

海鮮麺 トマト 生姜酢 白身魚の南蛮漬け 彩り野菜 チャービル
Seaweed noodles with tasted vinegar Deep-fried white fish with vineagared soysauce

合鴨燻製 レモンテリーヌ 丸十蜜煮
Simmered duck, Lemon terrine, Simmered sweet potato

冷菜 *Cold dish* 涼菜

勘八のカルパッチョ サラダ仕立て 玉葱ドレッシング マイクロハーブ 煎玄米 香り海苔
Greater amberjack carpaccio salad with mixed herbs, nori laver and onion dressing

温菜 *Warm dish* 熱菜

飯蒸し玉締め 北の白雲ポーク角煮 芽葱餡 かもじ牛蒡 辛子
Steamed egg custard with glutinous rice dumpling and pork cube, leek sauce

合肴 *Side dish* 中段小菜

トマトと蟹のマリネ クレイジービー *Marinated tomato and crab*

焼物 *Grilled dish* 主菜

A. 梶木鮪 香草パン粉 ボモドーロ 添え野菜 バルサミソース 蓮根チップ
A, Grilled marlin with herbs and bread crumbs, tomato sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

B. 牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜
B, Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce (soybean and sweet potato paste, vegetables)

差額 1,500 円にてアップグレードできます。 *Extra charge * +1,500 円

食事 *Rice* 主食

有馬じゃこと新生姜の炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with simmered young sardines and Japanese peper, Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

チョイス(3種類より) コーヒー又は紅茶
Please choose one from 3 kinds Coffee or Tea

2026.5

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。
*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。
*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.
*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.