



戦後西ドイツのグラフィックデザイン
モダニズム再発見

企画展ランチコース
6,000

ハンス・ヒルマン（映画「七人の侍」）をイメージした前菜

ドイツの伝統料理ザウマーゲン風テリーヌと
ロールモップス(ニシンのマリネ)の盛り合わせ 7種のソース

Traditional German dish Saumagen terrine and assorted rollmops with 7 types of sauce

グリンピースのポタージュ

温かいあおさ海苔のゼッポリーニを添えて

Green pea potage with warm seaweed zeppolini

真鯛の香草オープン焼き

ブロッコリーのジェノベーゼとフレッシュトマトソース

Oven-baked red sea bream with herbs, broccoli pesto and fresh tomato sauce

又は/or

米澤ポークバラ肉の低温調理

牛蒡のソースとケールのロースト添え

Yonezawa pork belly cooked at low temperature
with burdock sauce and roasted kale

桜エビのアラビアータソースで和えたカサレツチェ

新玉葱のフリット添え

Casarecce with Sakura shrimp in arrabiata sauce, served with fried spring onions

ヴォルフガング・シュミット《展覧会「バウハウス思想 / 形 / 目的 / 時間」》をイメージ

アプリコットとショコラのムース

竹炭のチュイルとミルクジェラート

Apricot and chocolate mousse with bamboo charcoal tuile and milk gelato

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



メニュー価格は全て税込み表記となります / All the prices are tax included.