

建物公開2025 時を紡ぐ館

企画展ランチコース

¥ 6,500

アオリイカと胡瓜のマリネのモザイクにキャビアを添えてベランダの床に、
サーモンのタルタルをベランダの照明に見立て、
窓から望む新緑の庭園を、緑野菜のサラダで表現しました。

～夏のベランダ～

アオリイカとキャビアのモザイクマリネとサーモンのタルタル

Mosaic marinated squid and cucumber with caviar, salmon tartar

枝豆の冷製スープと自家製リコッタチーズ 涼しげなミントの泡

Chilled edamame soup and homemade ricotta cheese with refreshing mint foam

スズキの香草オープン焼き ブッキーニと大葉のヴェルデソース

Oven-roasted sea bass with herbs, zucchini and perilla verde sauce

又は/or

日南鶏もも肉のロースト パプリカとナッツのロメスコソース

Roasted Nichinan chicken thigh with paprika and nut romesco sauce

ズワイ蟹トマトクリームソース 生パスタ タリオリーニ

Fresh pasta Tagliolini with snow crab tomato cream sauce

朝香宮王妃が描かれた花々の絵画より
花々をまとったトロピカルな装いに夏の涼を添えました

マンゴーとマスカルポーネチーズのタルトレット

ヨーグルトのジェラートを添えて

Mango and mascarpone cheese tartlet with yogurt 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.