

建物公開2026 アニマルズ in 朝香宮邸

特別ランチコース

¥7,200

レイモン・シャルメゾン 《アーケード》『美しい庭園』を再現。  
爽やかなレモンのゼストで作品で描かれる香りまでイメージした一皿です。

檸檬香る真鯛のカルパッチョと彩り野菜のサラダ キャビアを添えて  
Sea bream carpaccio with lemon, seasonal vegetable salad & caviar

プティポワのポタージュ 芳ばしいパンチェッタと羊乳チーズのクレマ  
Petit pois potage with crispy pancetta and sheep's milk cheese cream

鱈のロースト 蕪のブルーテとタラゴンのケッカソース 2種の旨味  
Roasted spanish mackerel, turnip purée & tarragon ketchup sauce

又は/or

牛すね肉のワイン煮込み スペッツアティーノ  
スパイスを纏ったひよこ豆とともに  
Red wine-braised beef shank "spezzafino" with spiced chickpeas

ズワイ蟹とアスパラガスの玄米リゾット ~生海苔のアロマとモンテマーレ~  
Brown rice risotto with snow crab, asparagus and fresh seaweed, monte e mare style

フランソワ・ポンポン 《シロクマ》が雪原に残した足跡をイメージ。  
ホワイトチョコレートのカッサータで作風のシンプルな造形を表現しました。  
ホワイトチョコのカッサータ 季節の果実と瀬戸内レモンジュレの装い  
White chocolate cassata with seasonal fruits and setouchi lemon jelly

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

