



Cod fritter w/ cauliflower & black vinegar sauce



Simmered veal tongue w/ nuoc mam & kaffir lime w/ red wine



Grilled domestic beef loin w/ porcini mushrooms & champignon duxelle sauce



3 kinds of Vietnamese spring rolls



Steamed red snapper & scallop in white wine, nam sai style



Strawberry & coconut milk Chè



Casablanca Silk

LUNCH COURSES

A-course

AMUSE 生春巻き 3種盛合せ **3,500**
3 kinds of Vietnamese spring rolls (3,850)

SEAFOOD OR MEAT a. 真鱈のフリット
カリフラワーと黒酢の2色ソース
Cod fritter w/ cauliflower & black vinegar sauce

お選びください
Please choose one
from the followings

b. 仔牛のタン
ニョクマム バイマックルの赤ワイン煮込み
Simmered veal tongue w/ nuoc mam & kaffir lime w/ red wine

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT 苺とココナッツミルクのチェー
Strawberry & coconut milk Chè

CAFE コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or Lotus tea

B-course

AMUSE 生春巻き 3種盛合せ **4,800**
3 kinds of Vietnamese spring rolls (5,280)

SEAFOOD 真鱈のフリット
カリフラワーと黒酢の2色ソース
Cod fritter w/ cauliflower & black vinegar sauce

MEAT 仔牛のタンニョクマム
バイマックルの赤ワイン煮込み
Braised beef shoulder loin w/ coconut & spice

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT 苺とココナッツミルクのチェー
Strawberry & coconut milk Chè

CAFE コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or Lotus tea

C-course

AMUSE 生春巻き 3種盛合せ **8,000**
3 kinds of Vietnamese spring rolls (8,800)

SOUP 白いんげん豆とココナッツのスープ
White kidney bean & coconut soup

SEAFOOD 金目鯛と帆立の白ワイン蒸し ナムサイ風
Steamed red snapper & scallop in white wine, nam sai style

GRANITÉ 季節のグラニテ
Seasonal granite

MEAT 国産牛ロースのグリル
ボルチーニ茸とシャンピニオンデュクセルソース
Grilled domestic beef loin w/ porcini mushrooms & champignon duxelle sauce

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT みかんのマリネ デコボンと
ジャージーミルクのアイス バイマックルの香り
Marinated mandarin oranges, Dekopon & Jersey milk ice cream w/ kaffir lime scent

CAFE コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or Lotus tea

写真はイメージです。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。
All images shown are for illustration purpose only.
Menu may change up on the market