Grilled domestic beef loin w/ Asian spice sauce & butterbur-scented dukkah

Oven baked Spanish mackerel w/ salt Koji & fermented black bean sauce

Sauteed Japanese pork w/ Thailand basil sauce

Rockfish fritter w/ clam & raw seaweed nage sauce

3 kinds of Vietnamese spring rolls

Green pea & coconut soup

Cherry blossom & strawberry Creme d'Ange

Cacao & chocolate cake w/ Kiyomi orange sauce

Casablanca Silk

LUNCH COURSES

A-course

3,500
〈3,850〉

AMUSE 生春巻き３種盛合せ
3 kinds of Vietnamese spring rolls

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

- *a.* メバルのフリット
  蛤と生海苔のナージュ仕立て
  Rockfish fritter w/ clam & raw seaweed nage sauce
- *b.* 和豚もちぶた肩ロースのソテー
  タイバジルソース
  Sauteed Japanese pork w/ Thailand basil sauce

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT 桜と苺のクレームアンジュ
Cherry blossom & strawberry Creme d'Ange

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

B-course

4,800
〈5,280〉

AMUSE 生春巻き３種盛合せ
3 kinds of Vietnamese spring rolls

SEAFOOD メバルのフリット
蛤と生海苔のナージュ仕立て
Rockfish fritter w/ clam & raw seaweed nage sauce

MEAT 和豚もちぶた肩ロースのソテー
タイバジルソース
Sauteed Japanese pork w/ Thailand basil sauce

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT 桜と苺のクレームアンジュ
Cherry blossom & strawberry Creme d'Ange

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

C-course

8,000
〈8,800〉

AMUSE 生春巻き３種盛合せ
3 kinds of Vietnamese spring rolls

SOUP グリーンピースとココナッツのスープ
Green pea & coconut soup

SEAFOOD 鰆のオーブン焼き 塩麹を使った豆豉ソース
Oven baked Spanish mackerel w/ salt Koji & fermented black bean sauce

GRANITÉ 季節のグラニテ
Seasonal granite

MEAT 国産牛ロースのグリル
アジアンスパイスソース ふきのとう香るデュカ添え
Grilled domestic beef loin w/ Asian spice sauce & butterbur-scented dukkah

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT カカオとチョコレートのアンサンブル
清見オレンジのソース
Cacao & chocolate cake w/ Kiyomi orange sauce

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