



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



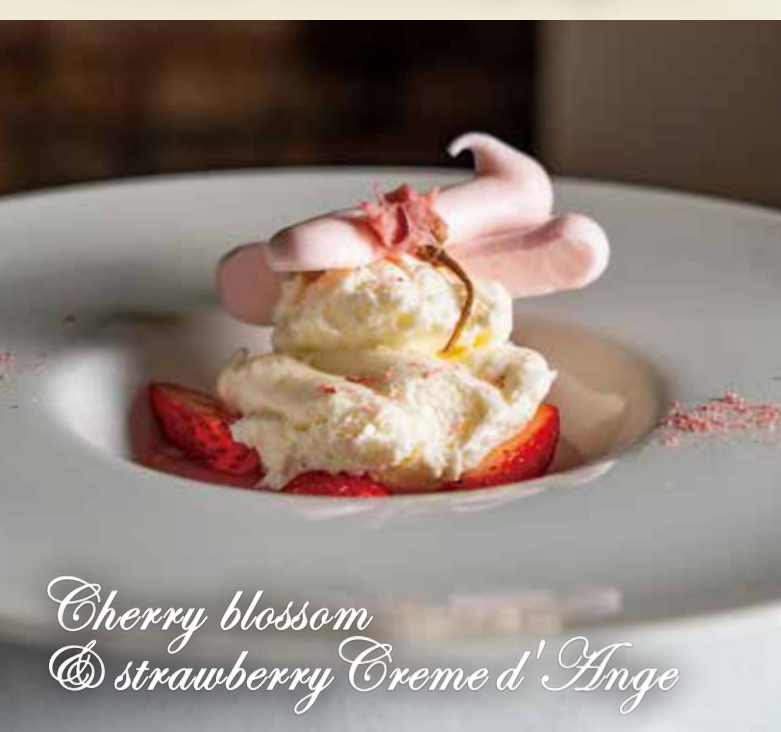
Rockfish fritter w/ clam
& raw seaweed nage sauce



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

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

3,500
(3,850)

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

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

4,800
(5,280)

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

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

8,000
(8,800)

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

SEAFOOD 鰯のオープン焼き 塩麴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 ふきのとう香るデユカ添え
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