

## Peter 3品ランチコース

7,200

## 黄人参のスープ

白醤油と豆乳フォーム (g)

江戸前船橋瞬<sup>ズ</sup>ずき

蕪の折り紙 浅利 鯉節

海藻とバターのソテー クレソンソース

## 神戸産 カマンベール

トリュフ 緑色野菜 胡桃 (n, g)  
+4,000

## ミルクサンド

「リ・オ・レ」とミルククッキーサンド

ミルクアイスクリーム ミルクジャム フルール・ド・セル (n, g)

## シグネチャー 4品ランチコース

9,500

## 北海道産 毛蟹

茶碗蒸しのインスピレーション (g)

## モダン キャベツファルシ

ハーブの庭園 デイルオイル 人参のライトフォーム (v)

江戸前船橋瞬<sup>ズ</sup>ずき

蕪の折り紙 浅利 鯉節

海藻とバターのソテー クレソンソース

## 神戸産 カマンベール

トリュフ 緑色野菜 胡桃 (n, g)  
+4,000

## 岡山県産 桃

桃のムースとコンポート 赤紫蘇のソルベ

フロマージュブランのエスプーマ バジルわらび餅 (g)

## シェフのおすすめ4品ランチコース

12,200

## 茨城県産 平飼い卵

エリンギのデュクセル 椎茸パウダー  
イエローワインソースと木の芽オイル (g)

季節のトリュフ

+1,500

## 岩手県産 蛸

赤玉葱のグラッセ 黒オリーブのクランブル  
パセリジュレ マトロート風ソース (g)

## 国産牛

牛蒡のコンフィ エンドウ豆のバリエーション  
パールオニオン 軽いジュ

## 神戸産 カマンベール

トリュフ 緑色野菜 胡桃 (n, g)  
+4,000

## 山梨県産 シャインマスカット

和菓子のインスピレーション 白味噌のアイスクリーム  
緑茶と青柚子のジュレ (n, g)

(n) ナッツ類使用メニュー

(g) グルテン使用メニュー

(v) ベジタリアンメニュー