

# Ushiku Chateau Restaurant

Japan Heritage

## ランチ Aコース

*Lunch Course A*

¥3,000 (税込)

*¥3,000 (tax included)*

### 三種のきのこのキッシュ

*Hors d'oeuvre : Three kinds of mushroom quiche*

### 本日のスープ

*Today's soup*

## メイン料理はどちらか一品をお選びください

*Please choose one of the main dishes.*

白身魚のポワレ トマトを使ったブールブランソース

*Pan-fried white fish with tomato beurre blanc sauce*

or

豚フィレ肉のロースト ベリーソース

*Roasted pork fillet with berry sauce*

### 本日のデザート

*Today's dessert*

珈琲

*Coffee*

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。

*if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.*

## ランチ Bコース

*Lunch Course B*

¥5,000 (税込)

*¥5,000 (tax included)*

### スモークサーモンとカニのエッセンスのフリボリテ

*Smoked salmon and crab essence frivolite*

### 本日のスープ

*Today's soup*

## 真ダラのソテー ポルチーニ香るクリームソースで

*Sautéed Pacific cod in a cream sauce with fragrant porcini*

牛久シャトー産赤ワインを使った牛肉の煮込み

*Beef stew in red wine from Ushiku Chateau*

欧風焼き菓子 フルーツソース

*European-style baked sweets with fruit sauce*

珈琲

*coffee*