

あべのハルカス美術館

「ゴッホの跳ね橋と印象派の画家たち ヴァルラフ＝リヒャルト美術館所蔵」 コラボレーション ランチコース

アミューズ

Amuse

鮪とグリーンアスパラガスのサラダ ミモザ風

Tuna and green asparagus salad, mimosa style

サフラン風味のペスカトーレ フェットチーネ

Fettuccine pescatora, flavored with saffron

鮮魚のポワレ 蕎麦粉のニョッコ 林檎の焦がしバターソース

Pan-fried seasonal fish with buckwheat gnocchi, apple browned butter sauce

国産牛のロースト カマンベールのフォンデュ 赤ワインとマスタードのソース

Roasted Japanese beef, camembert fondue with red wine mustard sauce

ムラング・シャンティ 「アスパラガスの束」より

Meringue chantilly, inspired by "A Banch of Asparagus"

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老 Shrimp	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 milk	落花生 Peanut
○	○	○	○	○	○	○	○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥10,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances