

# 和漢洋才

WAKANYOSAI

西洋の技に東洋の食医や日本の食医同源の考え方が加わった独自のSTORY。“源”から“膳”までの全10皿には合計45種のハーブ&スパイスを使用。皆様を細胞単位で笑顔にする「和漢洋才」物語をお楽しみ下さい。

8,000 yen  
(税サ別)



2020 AUTUMN  
THEME

MENU “45”

源

## EP.1

“ブイヨン・ドゥ・レギューム” 駝鳥のラヴィオリ セージのユイル

伍

## EP.2

『五行のパレット』 紫芋 / マッシュルーム / 福島牛 / 槍烏賊 / 秋刀魚

菜

## EP.3

CROSS Farm × 滋賀「みのり農園」のコンポジション ランティエユのピューレ

仏

## EP.4

茸色々の薬膳“ブイヨン・ドゥ・レギューム”のアンクルート

興

## EP.5

気仙沼直送のフカヒレのポワレ プロヴァンスの香り

縁

## EP.6

琵琶鱒のコンフィ 滋賀県杉谷茄子のクーリ 山椒香るソース・ポワブラード

想

## EP.7

骨付き仔羊の炭火焼 / 漢方和牛『クロスバーグ』 / 福島牛フィレ肉のロティ

伊

## EP.8

冷製“鱧”カペッリーニ / 焦がし葱香る薬膳ヌードル  
ずっぱん

薬

## EP.9

甘菊と早生蜜柑

膳

## EP.10

栗真薯 / 楊貴妃の秘蜜 薬膳茶  
しんじょ

# 食労寿鍋

## CROSS NABE

12種以上の厳選野菜エキス、35種のハーブ&スパイス、丸鶏と豚骨の旨味からなる絶品ブイヨンで食す最強鍋『“食労寿”(クロス)』。茸やジュリエヌ野菜は「漢方三元豚」で巻いて召し上がって頂くのが美味。

6,000 yen  
(税サ別)



前

### ENTRÉE

本日の前菜3品盛合せ



鍋

### NABE

厳選野菜ブイヨン×薬膳をブレンドした秘伝スープ

### VEGE

自社農園 & 契約農家直送 季節野菜数種  
ジュリエヌ野菜 (キャベツ・水菜・人参・白葱・豆苗・ニラ)

### MUSH

肉厚の旬キノコ3種

### PORK

宮城県・関村牧場「漢方三元豚」ロース&バラ

### SAUCE

八丈島無農薬レモンの自家製ポン酢 & 山椒香る豆乳胡桃ごまダレ

メ

### CLOSE

米派…トリュフ香るリゾット風 / 麺派…香ばしい薬膳ラーメン風

甘

### DESSERT

本日のデザート



皆様のご自宅でも楽しんで頂ける  
「宅配“食労寿”鍋セット」を販売中です。  
下ごしらえは不要! お鍋を用意して頂ければ、  
届いたらすぐにお召し上がり頂けます。

# A LA CARTE

## ENTRÉE

五行のパレット (前菜5品盛合せ) 3,500

紫芋 / マッシュルーム / 福島牛 / 槍烏賊 / 秋刀魚  
5 tastes appetizers "The theory of Five elements"

自社農園と滋賀「みのり農園」のコンポジション 1,600

CROSS Farm の野菜達 ランティエユのピューレ 燻製  
Seasonal vegetables and herbs, with lentil beans puree

アンクルート 2,200

茸色々の薬膳“ブイヨン・ドゥ・レギューム”のパイ包みスープ  
Vegetables broth soup and mushrooms with baked pie wrap



## POISSON

フカヒレのポワレ 3,500

気仙沼直送フカヒレ プロヴァンスの香り  
Braised Shark fin with saffron flavor, loving for Provence

琵琶鱒のコンフィ 3,000

滋賀県杉谷茄子のクーリ 山椒香るソース・ポワブラード  
Trout confit with eggplant puree and poivrade sauce



## VIANDE

骨付き仔羊の炭火焼 3,000

タジキを纏って ナヴァラン仕立て  
Grilled lamb chop with yogurt flavor

関村牧場・漢方和牛の『クロスバーグ』 S 2,500

漢方和牛×フォアグラ アニス香るソース・ベリゲー  
Wagyu hamburger steak and foie gras, black truffle sauce M 3,800

福島牛フィレ肉のロティ 黒大蒜と黒胡麻 4,000

バジルとブロッコリー エピス香るソース・ヴァンルージュ  
Roasted Fukushima beef filet with basil and broccoli puree



## PASTA

驚異的マッシュルームのタリオリーニ 1,600

静岡県・長谷川さんのマッシュルーム カチョエペペ風  
tagliolini with amazing mushrooms, loving for "Cacio e Pepe"

## DESSERT

栗真薯 1,200

安納芋 / チョコレート / 辛子 / 薬膳餡  
Sweet meets Spices (sweet potato / chocolate)

楊貴妃の秘蜜 1,200

ライチ / 柘榴 / 杏仁 / 桂花陳酒 / 枸杞子  
The Secret of Yang Yuhuan (litchi / pomegranate)

本日のフロマージュ盛合せ 1,800

デザートよりチーズがお好き  
Assorted cheese platter



仕入れ等の関係で料理内容を変更させて頂く場合がございます  
All menus may be subject to change due to availability of produce.

別途、消費税とサービス料10%を頂戴しております。  
Not including tax and service charge 10%.