

Daily Set Lunch



数量
限定

オムライス 熊野牛のデミグラスソース
グリーンサラダ付き
Omelette Rice with Kumano Beef Demiglace Sauce w/Green Salad **¥1,980**



ズワイガニとカラスミのアーリオオーリオ 生パスタ
グリーンサラダ・パン付
Snow Crab and Dried Mullet Roe Aglio Olio Fresh Pasta w/Green Salad and Bread **¥1,980**



スモークサーモンと旬茸のクリーム 生パスタ
グリーンサラダ・パン付
Smoked Salmon and Seasonal Mushroom Cream Pasta w/Green Salad and Bread **¥1,980**

野菜のポタージュ **¥500**
Vegetable Potage

GLASS WINE

グラスシャンパーニュ Glass champagne 2200~

グラスワイン [白・ロゼ・赤] Still wine [white, Rose, Red] 1200~

ワイン & 日本酒ペアリング Wine & Sake pairing
2 glass 2200
3 glass 3300

お料理に合わせてワイン、日本酒をご提案させていただきます。

BEER

キリンハートランド生ビール HEARTLAND BEER 900

NON ALCOHOLIC

ノンアルコールスパークリング (ALC. 0.5%未満) Non-alcoholic sparkling (alcohol content: less than 0.5%) 950

ノンアルコール白ワイン (ALC. 0.5%未満) Non-alcoholic White Wine (alcohol content: less than 0.5%) 950

山口県産柚子ソーダ Yamaguchi Yuzu Soda 950

レモネードソーダ Lemonade Soda 950

青森県産りんごジュース Aomori Apple Juice 850

SET DRINK

コーヒー Coffee [ICED / HOT] 500

デカフェ Decaf [HOT] 550

カフェラテ Cafe Latte [ICED / HOT] 600

紅茶 Tea [ICED / HOT] 500

ハーブティー Herbal Tea [ICED / HOT] 500

価格は全て税込表示です。別途サービス料を5%頂戴します。



DRAWING
HOUSE OF HIBIYA



和歌山
WAKAYAMA

NIPPON TERROIR

LUNCH
MENU

こだわりの食材で四季の料理を提案
〈9-11月〉のテロワールMENU



PRIX FIXE ドローイング ランチ
DRAWING LUNCH
¥3,080

1 テロワールから採れた新鮮野菜をサラダ又はスープのお好きなスタイルでお召し上がりください。



2 テロワール食材をふんだんに使用したメイン料理。お好きな一皿をお選びください。



A
和歌山 熊野ポークのロースト
山椒のソース
Wakayama Roasted Kumano Pork,
Japanese Pepper Sauce



B
本日鮮魚のポシェ
サフラン香る旬野菜のスープ仕立て
Today's Fresh Poached Fish,
Saffron Scented Seasonal Vegetable Soup



C
黒毛和牛のロースト ソースジュドブッフ
Roasted Japanese Black Beef with Sauce Ju de Boeuf
+¥1500

3 パン or ライス【淡路島 鮎原米】
Bread or Rice [Awaji Ayuhara Rice]

Terrain
LUNCH COURSE

テロワールの食材を使用し、シェフの感性で描くコース料理

¥5,500

マッシュルームのポタージュ 梅どり節 山椒オイル
Mushroom Potage, Dried Plums, Japanese Pepper Oil

和歌山県産
熊野牛と黒豆のテリーヌ 紀州梅干とグリーンマスタードのソース
Wakayama Kumano Beef and Black Bean Terrine, Kishu Plum and Green Mustard Sauce

和歌山県産
紀州ジビエのナヴァラン 雪室じゃがいものニョッキ
Wakayama Kishu Gibier Navarin, Yukimuro Potato Gnocchi

和歌山県産
熊野ポークのロースト 山椒のソース
Wakayama Roasted Kumano Pork, Japanese Pepper Sauce

和歌山県産
ノンホモ牛乳のミルクプリン 有田みかんソース
Wakayama Non-homogenized Milk Pudding, Arita Orange Sauce

和歌山県産
味噌フィナンシェ
Wakayama Miso Financier

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥7,700

マッシュルームのポタージュ 梅どり節 山椒オイル
Mushroom Potage, Dried Plums, Japanese Pepper Oil

和歌山県産
熊野牛と黒豆のテリーヌ 紀州梅干とグリーンマスタードのソース
Wakayama Kumano Beef and Black Bean Terrine, Kishu Plum and Green Mustard Sauce

和歌山県産
紀州ジビエのナヴァラン 雪室じゃがいものニョッキ
Wakayama Kishu Gibier Navarin, Yukimuro Potato Gnocchi

本日鮮魚のポシェ サフラン香る旬茸のスープ仕立て
Today's Fresh Poached Fish, Saffron Scented Seasonal Vegetable Soup

黒毛和牛のロースト ソース ジュドブッフ
Roasted Japanese Black Beef with Sauce Jus de Boeuf

和歌山県産
ノンホモ牛乳のミルクプリン 有田みかんソース
Wakayama Non-homogenized Milk Pudding, Arita Orange Sauce

和歌山県産
味噌フィナンシェ
Wakayama Miso Financier

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

