

# ENEKO

Tokyo

## BIDEA

### Piknika <ピクニック>

鰻のブリオッシュ、オレンジラ、カキピリーチャ

### Terrazan <テラスにて>

海のチャコリ、トマトのコレネ、ホワイトアスパラガス、キノコのプラリネ

### Hasteko <前菜>

雲丹のテクスチャー、日本酒風味のブラッディマール、雲丹のコロッケ

### Lehenengo platera <温前菜>

イカ、エスペルリーナ、タピオカ

### Bigarren platera <メイン>

いずれか一つをお選びください:

あんこう、炭焼きのピーマン、ぶどうのピクルス

鴨胸肉、リンゴ、バジル

蝦夷鹿、栗のピューレ、ブルーベリー (+1,000 yen)

### Postrea <デザート>

苺、マシュマロ、バラ

### Petits fours <プチフール>

バジルとヨーグルトのロリポップ

フランボワーズとミントのマカロン

ベリーとペッパーのゼリー

レモンのボンボン

赤ワインのボンボン

9,500 yen

\*+1,500yenで有機卵とトリュフをご用意できます

\*+2,500yenでホセリト（生ハム）をご用意できます

\*+1,500yenでチーズの盛り合わせをご用意できます

上記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます

# ENEKO

Tokyo

## HELMUGA

### Piknika <ピクニック>

鰻のブリオッシュ、オレンジラ、カイビリーチャ

### Terrazan <テラスにて>

海のチャコリ、トマトのCornes、ホワイトアスパラガス、キノコのプラリネ

### Hasteko <前菜>

雲丹のテクスチャー、日本酒風味のブラッディマール、雲丹のコロケ  
ドノスティア風カニ

### Lehenengo platera <温前菜>

バスク風キノコ  
イカ、エスペルリーナ、タピオカ

### Arraina <魚料理>

あんこう、炭焼きのピーマン、ぶどうのピクルス

### Haragia <肉料理>

いずれか一つをお選びください:

鴨胸肉、リンゴ、バジル

蝦夷鹿、栗のピューレ、ブルーベリー

松阪牛、茄子、さつま芋 (+5,000 yen)

### Postrea <デザート>

苺、マシュマロ、バラ

### Petits fours <プチフル>

バジルとヨーグルトのロリポップ

フランボワーズとミントのマカロン

ベリーとペッパーのゼリー

レモンのボンボン

赤ワインのボンボン

13,000 yen

\* +1,500yen0 有機卵とトリュフをご用意できます

\* +2,500yenでホセリト（生ハム）をご用意できます

\* +1,500yenでチーズの盛り合わせをご用意できます

上記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます

# ENEKO

Tokyo

## LUZEA

### Piknika <ピクニック>

鰻のブリオッシュ、オレンジラ、カイピリーチャ

### Terrazan <テラスにて>

海のチャコリ、トマトのゴルネ、ホワイトアスパラガス、キノコのプラリネ

### Hasteko <前菜>

有機卵とトリュフ

雲丹のテクスチャー、日本酒風味のブラッディマール、雲丹のコロケ  
ドノステア風カニ

### Lehenengo platera <温前菜>

バスク風キノコ

イカ、エスペルリーナ、タピオカ

オマール海老、コーヒー風味バター

### Arraina <魚料理>

あんこう、炭焼きピーマン、ぶどうのピクルス

### Haragia <肉料理>

いずれか一つをお選びください:

松阪牛、茄子、さつま芋

蝦夷鹿、栗のピューレ、ブルーベリー

### Postrea <デザート>

苺、マシュマロ、バラ

“インチャウルサルツァ” アイスクリーム、ヘーゼルナッツ、ホットチョコレート

### Petits fours <プチフル>

バジルとヨーグルトのロリポップ

フランボワーズとミントのマカロン

ベリーとペッパーのゼリー

レモンのボンボン

赤ワインのボンボン

20,000 yen

\*+2,500yenでホセリト（生ハム）をご用意できます

\*+1,500yenでチーズの盛り合わせをご用意できます

上記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます