



# Elegance Lunch

## 【オードブル Appetizer】

鰹のグリル エピスの香り  
アボカドとクスクスのクネル 大葉のジェノベーゼソース  
Grilled Skipjack Tuna, Spice Flavor Avocado and Couscous *Quenelle*  
Dumplings Genovese Sauce with *Shiso* Perilla

## 【スープ Soup】

和栗と安納芋のポタージュ  
Creamy Potage Soup of Japanese Chestnut and Sweet Potato

## 【お魚料理 Fish】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① ヒラマサのロースト きのこのスープ仕立て  
Roasted Yellowtail Amberjack Soup with Mushrooms
- ② オマール海老のポワレとフリカッセのグラタン (+¥3,000)  
Pan-Fried Homard Lobster and Gratin of Fricassée

## 【お肉料理 Meat】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① ニュージーランド産牛フィレ肉のソテー 黒胡椒香るクリームソース  
Grilled New Zealand Beef Tenderloin Black Pepper-infused Cream Sauce
- ② 鴨胸肉のロースト オレンジ風味の赤ワインソース  
Roasted Duck Breast Red Wine Sauce flavored with Orange
- ③ 国産牛サーロインのステーキ トリュフソース (+¥3,800)  
Japanese Beef Steak Sirloin with Truffle Sauce  
※フレッシュトリュフ スライスサービス (+¥1,800)  
Served with Sliced Fresh Truffle

## 【デザート Dessert】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① クレームブリュレ ラズベリーとマスカルポーネのアイスクリーム  
Crème Brûlée with Raspberry and Mascarpone Ice Cream
- ② シャインマスカットとフロマージュブランのパルフェ  
Shine Muscat and Fromage Blanc Parfait
- ③ “伝説のカカオ”ベネズエラ産チュアオチョコレートのパルフェ  
福岡県産いちじく“とよみつひめ”の赤ワインコンポート (+¥1,100)  
Parfait with Venezuelan Chuao Chocolate TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote

## 【コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea】

## 【自家製パン Homemade Bread】

※パンの温めをご希望の方はスタッフにお申し付け下さい。

平日 ¥7,000 土日祝 ¥7,600

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。  
All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.