



Elegance Lunch

【オードブル Appetizer】

寒ヒラメのマリネ フランボワーズのヴィネグレット
クスクスのタブレと野菜のグレック添え

Marinated Flounder with Raspberry Vinaigrette Couscous Taboulé and Pickled Vegetables

【スープ Soup】

ムール貝とあさりのクリームスープ
Cream of Mussels and Asari Clam Soup

【お魚料理 Fish】

- ① 鱈のタブナード焼き ナージュ仕立て キヌアのリゾット
Nagé of Grilled Sawara Spring Mackerel Topped with Tapenade Quinoa Risotto
- ② カナダ産オマール海老のフリカッセとポワレ
ジュ・ド・オマールとブルーブランソース (+¥3,000)
2 Styles of Canadian Homard Lobster Fricassée and Pan-Fried
Jus de Homard and Beurre Blanc Sauce

【お肉料理 Meat】

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

- ① ニューージーランド産牛フィレ肉のロースト
ジュニパーベリー風味の赤ワインソース
Roasted New Zealand Beef Tenderloin with Red Wine Sauce, Juniper Berry Flavor
- ② 鹿児島県産黒豚のグリル 長期熟成バルサミコ酢のラビゴットソース
Grilled Black Pork Sauce Ravigote with Aged Balsamic Vinegar Dressing
- ③ 国産牛サーロインのステーキ トリュフソース (+¥3,800)
Domestic Beef Sirloin Steak with Truffle Sauce
- ④ 松阪牛フィレ肉のステーキ トリュフソース (+¥6,800)
Matsusaka beef fillet Steak 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 クレームダンジュ マンゴーとパパイアのエキゾチックソース
Crème d'Anju Exotic Fruits Sauce with Mango and Papaya
- ② 季節のフルーツとベリーのマリネ 苺のクーリー
ヨーグルトのソルベとヨーグルトクリーム
Marinated Seasonal Fruits and Berries Strawberry Purée Yogurt Sorbet and Yogurt Cream
- ③ タルトタタン 紅玉のキャラメリゼとくるみのプラリネ
ラムレーズンとバニラアイス (+¥1,100)
Tarte Tatin Caramelized Kougyoku Apple and Walnut Paste
Served with Rum Raisin and Vanilla Ice Cream

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

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.