



# Elegance Lunch Premium

## 【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】

カナダ産オマール海老のフリカッセとポワレ  
ジュ・ド・オマールとブルブランソース  
2 Styles of Canadian Homard Lobster Fricassée and Pan-Fried  
Jus de Homard and Beurre Blanc Sauce

## 【お肉料理 Meat】

国産牛サーロインのステーキ トリュフソース  
Japanese Beef Steak Sirloin with Truffle Sauce  
松阪牛フィレ肉のステーキ トリュフソース (+¥5,000)  
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】

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  
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】

※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 ¥14,800 土日祝 ¥15,400

※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.