



# Elegance Lunch Premium

## 【オードブル Appetizer】

ノルウェー産サーモンの軽いスモーク  
新玉ねぎのヴルーテとブロッコリーのムース  
Smoked Norway Salmon with Freshly Harvested Onion Purée and Broccoli Mousse

## 【スープ Soup】

ホワイトアスパラガスのポタージュ カプチーノ仕立て  
Creamy Potage Soup of White Asparagus, à la Cappuccino

## 【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  
Pan-Fried Japanese Beef 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)  
Pan-Fried Matsuzaka Beef Tenderloin 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】

抹茶のクレームブリュレ 桜のアイスクリーム  
Green Tea Crème Brulee with Sakura Cherry Blossom Ice Cream

## 【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

## 【自家製パン Homemade Bread】

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.