



Elegance Lunch

【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】

- ① 玄界灘産的鯛のムニエル
焦がしバターのソース 筍と白菜のブレゼ
John Dory Meuniere with Browned Butter Sauce
Braised Bamboo Shoot and Napa Cabbage
- ② カナダ産オマール海老のフリカッセとポワレ
ジュ・ド・オマールとブルブランソース (+¥3,800)
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 ニュージーランド産牛フィレ肉のローストと季節の野菜
ブルーチーズのクリームソース
Roasted New Zealand Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables
Served with Creamy Blue Cheese Sauce
- ② はかた地鶏もも肉のフリカッセ
宮崎県産金柑のコンポートと季節の野菜
Fricassée of Japanese Chicken Thigh with Kumquat Compote and Seasonal Vegetables
- ③ 国産牛サーロインのステーキ トリュフソース (+¥3,800)
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin 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)
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】

※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
Creme d'Angle with Exotic Fruits Sauce and 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 with Strawberry Purée, Yogurt Sorbet and Yogurt Cream
- ③ 抹茶のクレームブリュレ 桜のアイスクリーム (+¥1,100)
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 ¥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.