

Lunch



Menu de Soleil ~太陽~

【オードブル Appetizer】

ノルウェー産サーモンのコンフィと水茄子のブレゼ
アボカドとクスクスのタブレ
山本温室園カンパリトマトのヴィネグレット
Confit of Norway Salmon and Braised Eggplant
Avocado and Couscous Taboulé with Tomato Vinaigrette

【スープ Soup】

小田原産下中たまねぎの冷たいポタージュ
コンソメのジュレバジルの香り
Chilled Onion Soup and Consommé Gelée
With a hint of Basil

【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】

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

- ① 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
- ② 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥2,000)
Pan-Fried Japanese Black Wagyu 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】

オレンジはちみつのパルフェ 佐藤錦のコンポート
横濱アイス工房の湘南レモンシャーベット
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey
Sato Nishiki Cherry Compote

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥16,000

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※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.