



Lunch

Menu de Ciel ~空~

【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】

- ① スズキのオープン焼き ヴィエノワーズ
カルダモン風味のナージュ仕立て ポワローとアサリのエチューベ
Oven-baked Sea Bass with Parmesan and Breadcrumbs Crust
Cardamom-flavored Soup Style, Braised Leek and Asari Clam
- 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】

- ① アメリカ産牛フィレ肉のポワレ レフォールクリーム添え
タイム香るフォンドヴォーの軽いソース
Pan-Fried US Beef Tenderloin
Thyme-flavored Fond de Veau Sauce and Raifort Cream
- ② はかた地どりのガランティーンヌ
トマトとパプリカのクリームとバルサミコソース
Galantine of Japanese Chicken
Tomato and Bell Pepper Cream with Balsamic Sauce
- ③ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥3,500)
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
- ④ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥4,500)
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】

- ① クレームブリュレ ストロベリーマスカルポーネアイスと季節のフルーツ
Crème Brûlée with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Seasonal Fruits
- ② クレームダンジュ マンゴーとパパイヤのエキゾチックソース
Crème d'Ange
Exotic Fruits Sauce with Mango and Papaya
- ③ 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 (+¥1,200)
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey and Sato Nishiki Cherry Compote
Shonan Lemon Sorbet

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥8,000

※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.