



Lunch

Menu de Ciel ~空~

【オードブル Appetizer】

鹿児島県産カンパチのグリエ プロヴァンス風ハーブの香り
ラヴィゴットソース ズッキーニとトマトのアンチョビマリネ
Grilled Amberjack, Provençal Herb Flavor
Served with Sauce Ravigote, Anchovy-marinated Zucchini and Petit Tomatoes

【スープ Soup】

三浦特産“こだわりかぼちゃ”の冷製スープ 枝豆のエスプーマ
Chilled Pumpkin Soup with Green Soy Bean Espuma

【お魚料理 Fish】

- ① シマアジのバジル風味パン粉焼き
フレッシュトマトとハーブのブルブランソース
とうもろこしとイベリコ豚チョリソーのリゾット
Basil-Crusted Grilled Striped Jack with Beurre Blanc Sauce of Fresh Tomatoes and Herbs
Risotto with Corn and Iberico Pork Chorizo
- 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 ラベンダー風味の赤ワインソース
Pan-Fried US Beef Tenderloin with Lavender-flavored Red Wine Sauce
- ② 鹿児島県産黒豚肩ロースのコンフィ 巨峰のクリームソース
Berkshire Pork Confit with Kyoho Grape Cream 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 and Exotic Fruits Sauce with Mango and Papaya
- ③ 山梨県産“一桃匠”を使ったピーチメルバ (+¥1,200)
Peach Melba with Yamanashi Ittosho Peach

【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.