

# Lunch



## Menu de Soleil ~太陽~

### 【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】

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】

山梨県産“一桃匠”を使ったピーチメルバ  
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】

**¥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.