



# Lunch

## Menu de Ciel ~空~

### 【オードブル Appetizer】

アオリイカのマリネと焼き茄子のピューレ 生姜のコンディモン  
赤パプリカとホワイトバスサミコ酢のソース  
Marinated Bigfin Reef Squid and Grilled Eggplant Puree and Ginger Condiment  
Red Paprika and White Balsamic Vinegar Sauce

### 【スープ Soup】

北海道産キタアカリのヴィシソワーズ エストラゴン風味のコンソメジュレ  
クリスピーベーコンを添えて  
Hokkaido Potato "Kita-Akari" Vichyssoise and Tarragon-flavored Cold Consommé Gelée  
Served with Crispy Bacon

### 【お魚料理 Fish】

- ① カサゴのポワレと冬瓜のブレゼ ムール貝のマリニエールソース  
Pan-Fried Marbled Rockfish and Braised Wax Gourd with Mussels Marinière Sauce
- 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  
ディジョンマスタードとフォンドヴォーのクリームソース  
ポレンタのガレットと季節の野菜を添えて  
Pan-Fried US Beef Tenderloin with Dijon Mustard and Fond de Veau Cream Sauce  
Polenta Galette with Seasonal Vegetables
- ② フランス産マグレ カナールのロースト  
ジュニパーベリー風味のポルト酒ソース  
ポレンタのガレットと季節の野菜を添えて  
Roasted Magret de Canard— Duck Breast with Juniper Berry-flavored Port Wine Sauce  
Polenta Galette with Seasonal Vegetables
- 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フルーツ添え  
Creme Brulee with Strawberry Mascarpone Ice Cream and 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  
Creme 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.