

# Lunch



## Menu de Soleil ~太陽~

### 【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  
Tarragon-flavored Cold Consommé Gelée  
Served with Crispy Bacon

### 【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”のピーチメルバ  
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.