



# Lunch

## Menu de Ciel ~空~

### 【オードブル Appetizer】

シマアジと甘えびのタルタル  
柑橘と赤ワインヴィネガーのヴィネグレットソース  
Striped Jack and Sweet Shrimp Tartare  
Vinaigrette Sauce with Citrus and Red Wine Vinegar

### 【スープ Soup】

里芋のポタージュ パルメザンチーズのカプチーノ  
Creamy Potage Soup of Taro with Parmesan Cheese Foam

### 【お魚料理 Fish】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① ヒラマサのヴィエノワーズ バジルのブルブランソース  
Baked Yellowtail Amberjack Topped with Parmesan and Breadcrumbs Crust and Basil Beurre Blanc 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】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① アメリカ産牛フィレ肉のポワレ  
ジュニパーベリー香る赤ワインソース  
栗と茸のフリカッセ 季節の野菜  
Pan-Fried US Beef Tenderloin with Juniper Berry-flavored Red Wine Sauce  
Fricassée of Chestnut and Mushroom with Seasonal Vegetables
- ② やまゆりポークとプラムのブレゼ マデラソース  
栗と茸のフリカッセ 季節の野菜  
Braised Yamayuri Pork and Plum with Madeira Sauce  
Fricassée of Chestnut and Mushroom 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 Tenderloin 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】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- 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  
Creme Brulee with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Fruits
- ② クレームダンジュ シャインマスカットとベリーのソース  
Creme d'Ange with Shine Muscat and Berry Sauce
- ③ 福岡県産いちじく“とよみつひめ”の赤ワインコンポート  
チョコレートパルフェ (+¥1,200)  
TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote and Chocolate Parfait

### 【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.