

Lunch



Menu de Soleil ~太陽~

【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ

Amuse Bouche

【オードブル Appetizer】

鰯のコンフィ 根セロリのソース

大根と柿のマリネ

Yellowtail Confit with Celeriac Sauce

Marinated Daikon Radish and Persimmon

【スープ Soup】

蕪のフランと茸のコンソメ 柚子の香り

Mushroom Consommé Soup with Turnip Flan, Flavored with Yuzu Citrus

【お魚料理 Fish】

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

- ① 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
- ② 伊勢海老のポワレ
アメリケーヌソースとブルブランソース(+¥1,000)
Pan-Fried Ise-Ebi Japanese Lobster
Sauce Américaine 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 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
トリュフソース
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin and Foie Gras 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
- ② 松阪牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
トリュフソース(+¥2,000)
Pan-Fried Matsusaka Beef and Foie Gras with Truffle Sauce

【デザート Dessert】

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

TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote Chocolate Parfait

【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.