



# Lunch

## Menu de Soleil ~太陽~

### 【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

### 【オードブル Appetizer】

天然ヒラメのマリネとラ・フランスのカルパッチョ  
15年熟成バルサミコ酢のヴィネグレット  
千葉県「芳源マッシュルーム」のジャンボマッシュルームと茸のデュクセル  
Marinated Flounder and La France Pear Carpaccio  
15 Years Aged Balsamic Vinegar Dressing  
Premium Giant Mushroom with Sautéed Mushroom

### 【スープ Soup】

利平栗とじゃがいものポタージュ カプチーノ仕立て  
Creamy Potage Soup of RIHEIGURI Chestnut and Potato à la Cappuccino

### 【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 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
- 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(+¥1,900)  
Pan-Fried Matsusaka Beef 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

### 【デザート Dessert】

あたたかいタルトタタン ヘーゼルナッツのプラリネ  
Tarte Tatin and Hazelnut Paste

### 【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.