



Lunch

Menu de Ciel ~空~

【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ

Amuse Bouche

【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】

- ① 寒鱈のロティ ほうれん草のブルブランソース
サフラン風味の大根のブレゼ
Roasted Sawara Mackerel with Spinach Beurre Blanc Sauce
Braised Daikon Radish, Saffron Flavor
- 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 (+¥2,900)
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
赤ワインソース 黒胡椒のアクセント
青森県産にんにくのピューレと季節の野菜
Pan-Fried US Beef Tenderloin with Red Wine Sauce with a Hint of Black Pepper
Garlic Purée and Seasonal Vegetables
- ② 鹿児島県産六白黒豚の香草パン粉焼き マデラソース
青森県産にんにくのピューレと季節の野菜
Kagoshima Roppaku Black Pork Baked with Herb-infused Bread Crumbs with Madeira Sauce
Garlic Purée and Seasonal Vegetables
- ③ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥1,900)
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 (+¥3,900)
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】

- 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
Crème Brûlée 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
Crème d'Ange with Shine Muscat and Berry Sauce
- ③ あたたかいタルトタタン ヘーゼルナッツのプラリネ (+¥900)
Tarte Tatin and Hazelnut Paste

【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.