



# Lunch

## Menu de Soleil

### 【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

### 【オードブル Appetizer】

真鯛と蝦夷鮑のマリネ いくら添え  
宮崎県産金柑のヴィネグレットソース  
赤パプリカのムース  
Marinated Red Sea Bream and Yezo Abalone, served with Salmon Roe  
Kumquat Vinaigrette Sauce with Red Paprika Mousse

### 【スープ Soup】

聖護院蕪のフランと茸のコンソメスープ  
柚子の香り  
Mushroom Royale  
Shogoin-Kabu Turnip Flan and Mushroom Consommé Soup  
Flavored with Yuzu Citrus

### 【お魚料理 Fish】

オマール海老のポワレ  
ブルブランソースとジュ・ド・オマール  
Pan-Fried Homard Lobster  
Beurre Blanc Sauce and Jus de Homard

### 【お肉料理 Meat】

- 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

#### シェフのおすすめ Chef's Special

- 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】

利平栗のモンブラン  
RIHEIGURI Chestnut Mont Blanc

### 【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

### 【自家製パン Homemade Bread】

# ¥15,000

※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.