



Lunch Menu de Ciel

【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ

Amuse Bouche

【オードブル Appetizer】

真鯛のマリネ 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, 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

Shogoin-Kabu Turnip Flan and Mushroom Consommé Soup

Flavored with Yuzu Citrus

【お魚料理 Fish】

- ① 鹿児島県産鰯のヴィエノワーズ サフラン風味の大根のブレゼ

Baked Yellowtail with Parmesan and Breadcrumbs Crust

Braised Daikon Radish, Saffron Flavor

シェフのおすすめ Chef's Special

- ② 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(+¥2,900)

Pan-Fried Homard Lobster

Beurre Blanc Sauce and Jus de Homard

【お肉料理 Meat】

- ① 牛フィレ肉のポワレ マスタードのクリームソース

紅はるかのピューレと季節の野菜

Pan-Fried Beef Tenderloin with Creamy Mustard Sauce

Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

- ② マグレカナル胸肉のロースト オレンジとマスタードのソース

紅はるかのピューレと季節の野菜

Roasted French Magret de Canard-Duck Breast with Orange and Mustard Sauce

Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

シェフのおすすめ Chef's Special

- 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 洋梨のコンポートとベリーのソース

Crème d'Ange with Pear Compote and Berry Sauce

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ 利平栗のモンブラン (+¥900)

Japanese Chestnut Mont Blanc

【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.