



# 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】

鹿児島県産鰯のミキュイと帆立のコンフィ  
“せとか”と彩り大根のマリネ レフォールのクリーム  
Mi-Cuit (half-cooked) Yellowtail and Scallop Confit  
Setoka Citrus and Marinated Colorful Radish and Cream of Raifort

### 【スープ Soup】

牛蒡のポタージュ クミン風味のカプチーノ仕立て  
牛蒡のフリットを添えて  
Creamy Potage Soup of Burdock à la Cappuccino, Cumin Flavor  
Served with Burdock Fritter

### 【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】

ベネズエラ産カカオ“チュアオ”のフォンダンショコラ  
Fondant au Chocolat with Venezuelan Chuao Chocolate

### 【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.