



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】

アオリイカと帆立のマリネ キャビア添え
カリフラワーのブランマンジェ
塩レモンのコンフィチュール
Marinated Bigfin Reef Squid and Scallop with Caviar
Cauliflower Blancmange
Salted Lemon Confiture

【スープ Soup】

ホワイトアスパラガスのロワイヤルとビーツのクリーム
クリスピーベーコン添え
White Asparagus Royale and Creamy Beet
With Crispy Bacon

【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.