



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】

桜鯛のマリネ ミモザ仕立て
小田原産下中玉ねぎのブルーテ ふきのとうのタップナード
Marinated Sakuradai Cherry Bream
Onion Veloute with Tapenade Sauce of Giant Butterbur Sprout

【スープ Soup】

福岡県産合馬の筍のフラン 空豆のピューレ
Bamboo Shoot Flan with Fava Bean Puréed

【お魚料理 Fish】

- ① 鱈のロティ 桜海老のビスクソース
あさりと春キャベツのエチューベ
Roasted Sawara Mackerel with Sakura Shrimp Bisque Sauce
Braised Clam and Spring Cabbage

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
- ③ 長崎県産特大伊勢海老のポワレ(+¥5,900) (数量限定)
Pan-Fried Premium Giant Japanese Spiny Lobster

【お肉料理 Meat】

- ① カナダ産牛フィレ肉のポワレ ローズマリー香る赤ワインソース
新じゃがいものリソレと新ごぼうのキャラメリゼを添えて
Pan-Fried Canadian Beef Tenderloin with Rosemary-flavored Red Wine
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Caramelized Spring Burdock
- ② 鹿児島県産六白黒豚の香草パン粉焼き
15年熟成バルサミコ酢を使ったソース・エーグルドゥース
新じゃがいものリソレと新ごぼうのキャラメリゼを添えて
Kagoshima Roppaku Black Pork baked with Herb-infused Bread Crumbs
Sauce Aigre-douce with 15 years Aged Balsamic Vinegar Dressing
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Caramelized Spring Burdock

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 赤い果実とベリーソース
Crème d'Ange with Red Berry Sauce

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ 抹茶のクレームブリュレ 桜のアイスクリーム (+¥1,200)
Crème Brûlée with Green Tea with Cherry Blossom Ice Cream

【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.