



# 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】

桜鯛とサヨリのマリネ 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 and Needlefish  
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 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

シェフのおすすめ Chef's Special

- ② 長崎県産特大伊勢海老のポワレ(+¥3,900) (数量限定)  
Pan-Fried Premium Giant Japanese Spiny Lobster

### 【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】

抹茶のクレームブリュレ 桜のアイスクリーム  
Crème Brûlée with Green Tea and Cherry Blossom Ice Cream

### 【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.