



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
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(16%)、消費税が含まれております。
All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.