



Lunch

Menu de Soleil

【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ

Amuse Bouche

【オードブル Appetizer】

シマアジとヤリイカのタブレ キャビア添え

柑橘とハーブのヴィネグレットソース

Striped Jack and Squid Taboulé with Caviar

Citrus and Herb Vinaigrette Sauce

【スープ Soup】

福岡県産合馬の筍のフランとコンソメスープ

Bamboo Shoot Flan and Consommé Soup

【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】

苺のタルト レモングラス風味のジュレと苺のガナッシュ

Strawberry Tart With Lemongrass-flavored Gelée and Strawberry Ganache

【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.