



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】

ノルウェー産サーモンと帆立のコンフィ キャビア添え 水茄子のマリネ
フルーツトマトのヴィネグレットとハーブのヨーグルトソース

Confit of Norway Salmon and Scallops with Caviar. Marinated Eggplant
Tomato Vinaigrette and Yogurt Sauce with Herbs

【スープ Soup】

小田原産下中玉ねぎの冷製クリームスープとコンソメのジュレ
バジルの香り

Chilled Cream of Onion Soup and Consommé Gelée,
with a hint of Basil

【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】

さくらんぼのコンポートのミルフィーユ

ベネズエラ産カカオ チュアオのチョコレートアイス添え

Mille-Feuille of Cherry Compote with Venezuelan Chuao Chocolate 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.