



# 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】

カンパチのミキューイと帆立のコンフィ  
エルブ・ド・プロヴァンスの香り キャビア添え  
ピペラードとスモーククリームを添えて

Mi-Cuit (half-cooked) Amberjack and Scallop Confit

French Herb Flavor, Served with Caviar

Basque Piperade - Pepper and Tomato Stew, and Smoked Cream

### 【スープ Soup】

三浦産こだわりかぼちゃの冷製クリームスープ  
枝豆のムースを浮かべて

Chilled Cream Soup with Pumpkin and Leek,

Floating Edamame (Steamed Soy Beans) Mousse

### 【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.