



# Lunch Menu de Ciel

## 【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 エルブ・ド・プロヴァンスの香り  
ピペラードとスモーククリームを添えて  
Mi-Cuit (half-cooked) Amberjack, French Herb Flavor  
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】

- ① イサキのグリル アンショワイヤードソース  
キャビアドオーベルジーヌと2色のズッキーニのマリネ  
Grilled Grunt Fish with French Provencal Anchovy Saucet  
Eggplant Purée and Marinated Two-color Zucchini

### シェフのおすすめ Chef's Special

- ② 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

## 【お肉料理 Meat】

- ① カナダ産牛フィレ肉のポワレ ポワブルヴェールソース  
とうもろこしのピューレと福岡県久保田農園のコーンスプラウト  
Pan-Fried Canadian Beef Tenderloin with Poivre Vert - Green Peppercorn Sauce  
Corn Puree and Corn Sprouts
- ② 山形県産天元豚バラ肉のコンフィ ラヴィゴットソース  
とうもろこしのピューレと福岡県久保田農園のコーンスプラウト  
Yamagata Tengen Pork Confit with Sauce Ravigote  
Corn Puree and Corn Sprouts

### シェフのおすすめ Chef's Special

- ③ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥1,900)  
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
- ④ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥3,900)  
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin 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】

- ① クレームブリュレ ストロベリーマスカルポーネアイスとフルーツ添え  
Crème Brûlée with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Fruits
- ② クレームダンジュ マンゴーとパパイアのエキゾチックソース  
Crème d'Ange with Exotic Fruits Sauce with Mango and Papaya

### 季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ 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 (+¥1,200)  
Mille-Feuille of Cherry Compote and Venezuelan Chuao Chocolate Ice Cream

## 【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

## 【自家製パン Homemade Bread】

¥8,000

※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.