



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】

ずわいがにと甘えびのタルタル ガトー仕立て キャビア添え
マンゴーのヴィネグレット
トマトと冬瓜のマリネ

Mille-feuille of Snow Crab and Sweet Shrimp Tartar with Cavier
Mango Vinaigrette
Marinated Tomato and Wax Gourd

【スープ Soup】

桃のヴィシソワーズ
カモミールとレモングラスの香り
Peach Vichyssoise
Chamomile and Lemongrass Flavor

【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】

パイナップルのバシュラン ココナッツ風味
バジルのグラニテとのマリアージュ
Pineapple Vacherin Meringue Dessert, Coconut Flavor
with Basil Granité

【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.