



# 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】

鰹のグリル グリビッシュソース プロヴァンス風ハーブの香り  
フェタチーズとレンズ豆のサラダ  
Grilled Skipjack Tuna with Sauce Gribiche, Provencal Herb Flavor  
Feta Cheese and Lentil Salad

### 【スープ Soup】

安納芋のポタージュ シナモン風味のムースを浮かべて  
Creamy Potage Soup of Sweet Potato  
Floating Cinnamon-flavored Mousse

### 【お魚料理 Fish】

- ① 平目のデュグレレ風 大麦のリゾットと蓮根のフリット  
Flounder Dugléré with Barley Risotto and Roasted Lotus Root

#### 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 牛フィレ肉のポワレ ブルーチーズのクリームソース  
茸のフリカッセと季節の野菜  
Pan-Fried Beef Tenderloin with Creamy Blue Cheese Sauce  
Mushroom Fricassée and Seasonal Vegetables
- ② 山形県産天元豚肩ロースのコンフィ  
りんごのキャラメリゼとfond de veauのソース  
茸のフリカッセと季節の野菜  
Yamagata Tengen Pork Confit  
with Caramelized Apple and Fond de Veau Sauce  
Mushroom Fricassée and Seasonal Vegetables

#### 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 白胡麻のパルフェグラッセ 和梨のコンポートとジュレを添えて  
White sesame parfait glacé with Japanese pear compote and jelly

#### 季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ ラフランスとキャラメル 紅茶のバシュラン (+¥1,200)  
La France pears and caramel Vacherin black tea

### 【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.