



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】

鰹のグリルとホタテのミキューイ 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 and Mi-Cuit (half-cooked) Scallops with Sauce Gribiche

Provençal 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】

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】

ラフランスとキャラメル 紅茶のバシュラン

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】

¥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.