



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】

天然ヒラメのマリネと帆立のコンフィ
富有柿とホワイトバルサミコのヴィネグレットソース
根セロリのレムラードを添えて

Marinated Flounder and Scallop Confit
Persimmon and White Balsamic Vinaigrette Sauce
Celeriac Remoulade

【スープ Soup】

蕪のフランときのこのコンソメスープ 柚子の香り

Mushroom Consommé Soup with Turnip Flan, flavored with Yuzu Citrus

【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.