



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】

ノルウェー産サーモンのコンフィと帆立 キャビア添え
春菊のピューレと宮崎県産金柑のヴィネグレットソース
Confit of Norway Salmon and Scallops with Caviar
Crown Daisy Purée and Kumquat Vinaigrette Sauce

【スープ Soup】

利平栗のクリームスープ カプチーノ仕立て
Creamy Soup of RIHEIGURI Chestnut à la Cappuccino

【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】

タルトタタン リンゴのキャラメリゼとクルミのプラリネ
ラムレーズンアイスを添えて
Tarte Tatin Caramelized Apple and Walnut Paste
Served with Rum Raisin ice Cream

【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.