



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】

ノルウェー産サーモンマリネと甘えびのタルタル
2層のガトー仕立て
宮崎県産金柑のヴィネグレットソース
Confit of Norway Salmon and Sweet Shrimp Tartar
and Kumquat Vinaigrette Sauce

【スープ Soup】

聖護院蕪のフラン
百合根と茸のコンソメスープ 柚子の香り
Shogoin-Kabu Turnip Flan with Lily Bulb and Mushroom Consommé, Yuzu Aroma

【お魚料理 Fish】

- ① 真鯛のポワレ 白味噌風味のブールブランソース
フェンネルと白菜のアラクレーム
Pan-seared Sea Bream with White Miso-flavored Beurre Blanc Sauce
served with Fennel and Napa Cabbage à la Crème

シェフのおすすめ Chef's Special

- ② オマール海老のポワレ
ブールブランソースとジュ・ド・オマール(+¥3,500)
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 マデラソース
季節の野菜を添えて
Pan-Fried Beef Tenderloin with madeira sauce and Seasonal Vegetables
- ② 国産合鴨ロースのロースト カシスのソース
季節の野菜を添えて
Roasted Japanese Domestic Duck Breast with Cassis Sauce 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

【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 季節のフルーツとジュレ
White Sesame Parfait with Seasonal Fruits & Jelly

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ 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
ラムレーズンとバニラアイスを添えて (+¥1,200)
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】

¥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.