



# lunch Menu de Ciel

## 【アミューズ Amuse】

ひと口のお楽しみ  
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.