



*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マリネと甘えびのタルタル  
キャビア添え 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 Served with Caviar  
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】

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  
紅はるかのピューレと季節の野菜を添えて  
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin and foie gras with Truffle sauce  
With Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

## 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

## 【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  
ラムレーズンとバニラアイスを添えて  
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.