



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】

鹿児島県産ブリのマリネ キャビア添え マスカルポーネと柑橘のソース
ブロッコリームースと彩り野菜の菜園風
Marinated Yellowtail from Kagoshima with Caviar
Mascarpone and Citrus Sauce
Garden-Inspired Broccoli Mousse with Colorful Vegetables

【スープ Soup】

ごぼうのポタージュ クミン風味のムースを浮かべて
Burdock Potage, Topped with Cumin-Flavored Mousse

【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
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin and Foie Gras with Truffle Sauce
Garden-Inspired Broccoli Mousse with Colorful 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】

パルフェグラッセ・オ・ショコラ
バニラ香る苺のマリネと紅茶のクリーム
Frozen Chocolate Parfait
Vanilla-Scented Strawberry Marinade and Tea 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.