



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

ブー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.