



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】

鹿児島県産ブリのマリネ 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 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】

① 鰯の米粉ムニエル アンショワイヤードソース
キヌアのリゾット添え

Rice Flour Meunière of Sawara Mackere with Anchovy-Garlic Sauce
Served with Quinoa Risotto

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 ポワヴラードソース
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み
Pan-Seared Beef Tenderloin with Poivre Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

② 鴨もも肉のコンフィ 15年熟成バルサミコのソース オレンジ風味
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み
Duck Leg Confit with Orange-Scented 15-Year Aged Balsamic Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

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
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み (+¥1,900)
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

④ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み (+¥3,900)
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin with Truffle Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

【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 白胡麻のブランマンジェ 金柑のコンポートとジュレ
White Sesame Blancmange with Kumquat Compote and Jelly

季節のデザート Seasonal Dessert

③ 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 (+¥1,200)
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】

¥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.