



# 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】

アオリイカ  
カリフラワーのブランマンジェ ライム ココナッツ  
Bigfin Reef Squid  
Cauliflower Blancmange, Lime, Coconut

## 【スープ Soup】

ホワイトアスパラガス ビーツ  
White Asparagus with Beet

## 【お魚料理 Fish】

- ① 三崎港直送 尾長鯛  
カフィアライム 春キャベツ 筍 空豆 キヌア  
Misaki Port-Delivered Longtail Red Snapper  
Kaffir Lime, Spring Cabbage, Bamboo Shoot, Broad Beans, Quinoa)

シェフのおすすめ Chef's Special

- ② カナダ産 オマール海老  
春キャベツ 筍 空豆 キヌア (+¥3,500)  
Canadian Homard Lobster  
Spring Cabbage, Bamboo Shoot, Broad Beans, Quinoa

## 【お肉料理 Meat】

- ① ニュージーランド産牛フィレ肉  
ジュニパーベリー 新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう  
New Zealand Beef Tenderloin  
Juniper Berry, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout
- ② 鹿児島県産六白黒豚フィレ肉  
新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう  
Kagoshima Roppaku Black Pork Tenderloin  
Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout

シェフのおすすめ Chef's Special

- ③ 国産牛サーロイン トリュフ  
新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう (+¥1,900)  
Japanese Beef Sirloin  
Truffle, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout
- ④ 黒毛和牛フィレ肉 トリュフ  
新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう (+¥3,900)  
Japanese Black Wagyu Tenderloin  
Truffle, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout

## 【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 宮崎県産金柑  
White Sesame Blancmange Miyazaki, Kumquat

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ フランス産ホワイトチョコレートのパルフェ  
アプリコット フロマーージュクリーム (+¥1,200)  
Frozen Chocolate Parfait with Apricot, Fromage 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.