



# *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】

アオリイカ キャビア  
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, Caviar  
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】

カナダ産 オマール海老  
春キャベツ 筍 空豆 キヌア  
Canadian Homard Lobster  
Spring Cabbage, Bamboo Shoot, Broad Beans, Quinoa

### 【お肉料理 Meat】

黒毛和牛フィレ肉 フォアグラ  
トリュフ 新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう  
Japanese Black Wagyu Tenderloin and foie gras  
Truffle, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout

または  
Or

松阪牛フィレ肉 フォアグラ  
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)  
Matsusaka Beef Tenderloin and Foie Gras  
Truffle, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout

### 【デザート Dessert】

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 フロマージュクリーム  
French White 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】

## ¥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.