



# 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】

真鯛  
ビーツ、新玉ねぎ、アスパラ、ふきのとう  
Red Sea Bream  
Beets, Fresh Onion, Asparagus, Butterbur sprouts

## 【フラン Flan】

福岡県産合馬の筍 空豆  
Bamboo Shoot from Fukuoka Prefecture, Broad Bean

## 【お魚料理 Fish】

- ① メバル 桜海老のビスクソース  
あさり 春キャベツ  
Rockfish Sakura Shrimp Bisque Sauce, Clam, Spring Cabbage

シェフのおすすめ Chef's Special

- ② カナダ産 オマール海老 ブールブランソース  
あさり 春キャベツ (+¥3,500)  
Canadian Homard Lobster and Beurre Blanc sauce  
Asari Clam, Spring Cabbage

## 【お肉料理 Meat】

- ① ニュージーランド産牛フィレ肉  
グリーンペッパーソース 季節野菜  
New Zealand Beef Tenderloin, Green Pepper sauce, seasonal vegetables
- ② 国産合鴨胸肉 ラズベリーの赤ワインソース 季節野菜  
Domestic Duck Breast and Raspberry red wine sauce, seasonal vegetables

シェフのおすすめ Chef's Special

- ③ 国産牛サーロイン トリュフソース 季節野菜 (+¥2,200)  
Japanese Beef Sirloi Truffle sauce, seasonal vegetables
- 黒毛和牛フィレ肉 トリュフソース 季節野菜 (+¥3,900)  
Japanese Black Wagyu Tenderloin, Truffle sauce, seasonal vegetables

季節野菜は新じゃがいも、新ごぼう、春菊をご用意しております

We offer seasonal vegetables such as new potatoes, new burdock root, and garland chrysanthemum

## 【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 フルーツ  
Crème Brûlée with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Fruits
- ② 白胡麻のブランマンジェ ベリーのコンポート  
White Sesame Blancmange Berry Compote

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 (+¥1,000)  
Frozen Chocolate Parfait with apricot, Fromage Blanc Cream

## 【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

## 【自家製パン Homemade Bread】

# ¥8,500

\*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.