



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】

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

【フラン Flan】

福岡県産合馬の筍 空豆
White Asparagus with Beet

【お魚料理 Fish】

カナダ産 オマール海老 ブールブランソース
春キャベツ 筍 空豆 キヌア
Canadian Homard Lobster and Beurre Blanc sauce
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
トリュフソース 季節野菜
Japanese Black Wagyu Tenderloin and foie gras
Truffle sause, Seasonal Vegetables

または
Or

松阪牛フィレ肉 フォアグラ
トリュフソース 季節野菜 (+¥1,900)
Matsusaka Beef Tenderloin and Foie Gras
Truffle sause, Seasonal Vegetables

【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
apricot, Fromage Blanc Cream

【コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥16,000

※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.