



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】

天然ヒラメ キャビア
ハーブソース フロマージュブラン
Wild Flounder , Caviar
Herb Sauce, Fromage Blanc

【スープ Soup】

小田原下中玉ねぎの冷製スープ
カルダモンオイル 甘夏
Shimonaka Onion from Odawara
Cardamom oil, Amanatsu (Japanese Citrus)

【お魚料理 Fish】

カナダ産オマール海老 ブールブランソース
グリーンアスパラ
Canadian Homard Lobster and Beurre Blanc sauce
Green Asparagus

【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 根セロリ 季節野菜
Japanese Black Wagyu Tenderloin and foie gras
Truffle sause, Celeriac 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 根セロリ 季節野菜 (+¥1,900)
Matsusaka Beef Tenderloin and Foie Gras
Truffle sause, Celeriac Seasonal Vegetable

【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.