



# 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】

ノルウェー産サーモン キャビア  
保土ヶ谷山本温室園のカンパリトマト ラタトゥイユ  
Norwegian Salmon Caviar  
Campari Tomato, Ratatouille

### 【スープ Soup】

枝豆  
ロワイヤル はまぐり ライム  
Edamame Beans  
Royale, Hamaguri Clam, Lime

### 【お魚料理 Fish】

カナダ産オマール海老 ブールブランソース  
加茂茄子 そら豆  
Canadian Homard Lobster and Beurre Blanc sauce  
Kamo Eggplant, Broad Beans

### 【お肉料理 Meat】

黒毛和牛フィレ肉 フォアグラ  
トリュフ 根セロリ 季節野菜  
Japanese Black Wagyu Tenderloin and Foie Gras  
Truffle, Celeriac, Seasonal Vegetables

または  
Or

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

### 【デザート Dessert】

ピーチメルバ  
フロマージュブランのバニラクリーム 赤い果実  
Peach Melba  
Fromage Blanc Vanilla Cream, Red Fruits

### 【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.