



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】

帆立

クスクス ラタトゥイユ 焼き茄子

Scallops

Couscous,Ratatouille,Grilled Eggplant

【スープ Soup】

桃

ヴィシソワーズ カモミール レモングラス

Peach

Vichyssoise,Chamomile,Lemongrass

【お魚料理 Fish】

①

鱧

焦がしバターソース バジル トマト ズッキーニ キヌア

Pike Conger

Brown Butter sauce,Basil, Tomato,Zucchini,Quinoa

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 ズッキーニ (+¥3,500)

Canadian Lobster and Beurre Blanc sauce Zucchini

【お肉料理 Meat】

①

ニュージーランド産牛フィレ肉

バイオレットマスタードソース ハーブ 枝豆

New Zealand Beef Tenderloin

Violet Musterd Sauce,Herbs,Edamame Beans

②

国産合鴨胸肉

15年熟成バルサミコソース 実山椒 枝豆

Japanese Duck Breast

15-Year-Aged Balsamic Sauce,Japanese Pepper,Edamame Beans

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 枝豆 季節野菜 (+¥2,200)

Japanese Beef Sirloin Truffle, Edamame Beans ,Seasonal Vegetables

④

黒毛和牛フィレ肉 トリュフソース 枝豆 季節野菜 (+¥3,900)

Black Wagyu Tenderloin Truffle, Edamame Beans ,Seasonal Vegetables

【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 季節のフルーツ

Crème Brûlée, Strawberry Mascarpone Ice Cream,Seasonal Fruits

②

クレームダンジュ

マンゴー パパイヤ エキゾチックソース

Crème d' Anjou,Mango,Papaya,Exotic Sauce

季節のデザート Seasonal Dessert

③

山梨県産一桃匠のピーチメルバ

フロマージュブランのバニラクリーム (+¥1,200)

Peach Melba with Yamanashi Ittosho Peach

Vanilla Cream with Fromage Blanc

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥8,500

※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.