



# 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】

帆立 キャビア  
クスクス ラタトゥイユ 焼き茄子  
Scallops, Caviar  
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】

カナダ産オマール海老 ブールブランソース  
ズッキーニ  
Canadian Lobster and Beurre Blanc sauce  
Zucchini

### 【お肉料理 Meat】

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

または  
Or

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

### 【デザート Dessert】

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  
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】

## ¥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.