



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】

鰐
15年熟成バルサミコ フルーツトマト 夏野菜
Pike Conger
15-Year-Aged Balsamic, Fruit Tomato, Summer Vegetables

【スープ Soup】

三浦産こだわりかぼちゃ
枝豆
Specialty Pumpkin from Miura
Edamame Beans

【お魚料理 Fish】

カナダ産オマール海老 ブールブランソース
レモングラス
Canadian Lobster and Beurre Blanc sauce
Lemongrass

【お肉料理 Meat】

黒毛和牛フィレ肉 フォアグラ
とうもろこし 根セロリ 季節野菜
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin and Foie Gras
Corn, Celeriac, Seasonal Vegetables

または
Or

松阪牛フィレ肉 フォアグラ
とうもろこし 根セロリ 季節野菜 (+¥1,900)
Matsusaka Beef Tenderloin and Foie Gras
Corn, Celeriac, 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.