



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】

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】

① カンパチ

ペルシヤード ブールブランソース レモングラス

Amberjack, Persillade, Beurre Blanc sauce, Lemongrass

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 レモングラス (+¥3,500)

Canadian Lobster and Beurre Blanc sauce, Lemongrass

【お肉料理 Meat】

① ニュージーランド産牛フィレ肉

ブルーチーズ とうもろこし 根セロリ 季節野菜

New Zealand Beef Tenderloin

Blue Cheese, Corn, Celeriac, Seasonal Vegetables

② 福岡県産川俣シャモ

柚子胡椒 とうもろこし 根セロリ 季節野菜

Kawamata Shamo Chicken from Fukushima

Yuzu Pepper, Corn, Celeriac, Seasonal Vegetables

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

とうもろこし 根セロリ 季節野菜 (+¥2,200)

Japanese Beef Sirloin Truffle, Corn, Celeriac, Seasonal Vegetables

④

黒毛和牛フィレ肉 トリュフソース

とうもろこし 根セロリ 季節野菜 (+¥3,900)

Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin, Truffle, Corn, Celeriac, 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 パパイア 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, Fromage Blanc, Vanilla Cream

【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.