



-Lunch- Menu de Soleil

【Amuse】

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

【Appetizer】

鰹
フロマージュ いぶりがっこ オシェトラキャビア
Bonito (Skipjack Tuna)
Fromage, Smoked Daikon Pickles, Ossetra Caviar

【Soup】

里芋のポタージュ
里芋チップ
Taro Potage
Taro Chips

【Fish】

カナダ産オマール海老
ブルブランソース ジュドオマール
Canadian Lobster
Beurre Blanc sauce , Jus de Homard

【Meat】

黒毛和牛フィレ肉 フォアグラ
トリュフソース さつまいも 季節野菜
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin, foie gras
Truffle Sauce, Sweet Potato, Seasonal Vegetables

シェフおすすめの一皿 Chef's Special Dish

松阪牛フィレ肉 フォアグラ
トリュフソース さつまいも 季節野菜 (+¥1,900)
Matsusaka Beef Tenderloin, foie gras
Truffle Sauce, Sweet Potato, Seasonal Vegetables

【Dessert】

バシュラン
パイナップル ココナッツ バジル
Vacherin
Pineapple, Coconut, Basil

自家製パン
Homemade Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥16,000

※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.