



-Lunch-

Menu de Soleil

~Amuse~

ひと口のお愉しみ

Amuse Bouche

~Appetizer~

ノルウェー産サーモンのミキューイ キャビア添え
クレソンのピューレと横浜完熟トマトのコンディメント

Mi-Cuit Norwegian Salmon with Caviar
Watercress Purée, Yokohama Ripe Tomato Condiment

~Soup~

きのこのロワイヤル
コンソメスープと三つ葉の香り
Mushroom Royale
Consommé Soup, A Hint of Mitsuba

~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
トリュフソースとセロリラブピューレ
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin, foie gras
Truffle Sauce, Celery Root Purée

シェフおすすめの一品 Chef's Special Dish

松阪牛フィレ肉 フォアグラ
トリュフソースとセロリラブピューレ (+¥1,900)
Pan-Seared Matsusaka Beef Tenderloin, foie gras
Truffle Sauce, Celery Root Purée

~Dessert~

パイナップルのバシュラン
ココナッツ風味のメレンゲとバジルのグラニテ
Pineapple Vacherin
Coconut Meringue and Basil Granita

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.