-Lunch- Menu de Soleil

～Amuse～

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

～Appetizer～

鰆の炙りと蕪の千枚漬け仕立て　キャビア添え
柚子風味のヴィネグレット
Seared Spanish Mackerel with Thinly Sliced Pickled Turnip, Served with Caviar
Yuzu-Flavored Vinaigrette

～Soup～

バターナッツのヴルーテ
落花生とエピスの泡
Butternut Squash Velouté
Peanut and Espice Foam

～Fish～

カナダ産 オマール海老
ブールブランソース　ジュドオマール
Canadian Homard Lobster
Beurre Blanc sauce , and Jus d'Homard

～Meat～

黒毛和牛フィレ肉ポワレとフォアグラ
トリュフソースとセロリラブピュレ
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin and foie gras
Truffle Sauce and Celeriac Purée

シェフおすすめの一皿
Chef's Special Dish

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

～Dessert～

チュアオチョコのパルフェ
紅茶のクリームとカカオニブ
Chuao Chocolate Parfait
Tea Cream and Cacao Nibs

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.