-Lunch- Menu de Ciel

～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
柚子風味のヴィネグレット
Seared Spanish Mackerel with Thinly Sliced Pickled Turnip
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～
① 天然真鯛の蒸し焼き　湘南しらすと九条ネギのコンディメント
白ワインソース
Steamed Wild Red Sea Bream with Shonan Whitebait and Kujo Leek Condiment
White Wine Sauce

シェフおすすめの一皿
Chef's Special Dish

② オマール海老のポワレ
ブールブランソースとジュドオマール (+￥3,500)
Pan-Seared Homard Lobster,Beurre Blanc sauce and Jus d' Homard

～Meat～
①牛フィレ肉のポワレ
マデラソースと栗のドフィノワーズ
Pan-Seared Beef Tenderloin,Madeira Sauce and Chestnut Dauphinoise

②伊達鶏の胸肉 低温調理
ジュドヴォライユとザクロのアクセント
Sous-Vide Date Chicken Breast,Poultry Jus with a Pomegranate Accent

シェフおすすめの一皿
Chef's Special Dish

③ 国産牛サーロインのポワレ
トリュフソースとセロリラブピュレ（+￥2,200）
Pan-Seared Domestic Beef Sirloin, Truffle Sauce and Celeriac Purée

④ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ
トリュフソースとセロリラブピュレ（+￥3,900）
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin,Truffle Sauce and Celeriac Purée

～Dessert～
①クレームブリュレ
キャラメルアイス　季節のフルーツ
Crème Brûlée, Caramel Ice Cream,Seasonal Fruits

②マスカルポーネティラミス
チョコレートのシャンティ添え
Mascarpone Tiramisu, Served with Chocolate Chantilly

季節のデザート
Seasonal Dessert

③ 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（+￥1,200）
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

￥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.