-Lunch- Menu de Soleil

～Amuse～

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

～Appetizer～

メバチマグロの瞬間漬け　キャビア添え
香味野菜と柚子風味のヴィネグレット
Quick-Marinated Bigeye Tuna with Caviar
Aromatic Vegetables with Yuzu-Infused Vinaigrette

～Soup～

カブのポタージュ
ディルの香り
Turnip Potage with a Hint of Dill

～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 Lobster Jus

～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～

ミルクショコラとヘーゼルナッツのムース
リンゴのコンフィチュールとキャラメルアイスを添えて
Milk Chocolate and Hazelnut Mousse
Served with Apple Confiture and Caramel Ice Cream

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.