

Déjeuner

Lunch Course “MERVEILLEUX” | ランチコース “メルヴェイユ”

¥ 6,000

Available from 4 December 2025 to 2 March 2026

Please select one dish from the following two. | 以下 2 品より 1 品をお選びください

Salad Lyonnaise AZUR Style
サラダリヨネーズ アジュール風

Sweet potato potage with coffee flavored brown butter
さつまいものポタージュ
焦がしバターとコーヒーの香り

Please select one dish from the following three. | 以下 3 品より 1 品をお選びください

Pan-fried fish of the day, clam and winter vegetable garbure
本日の魚のポワレ
浅蜆と冬野菜のガルビュール仕立て

Pot-au-feu with salted rice malt marinated beef and winter root vegetables
塩麴に漬けた牛肉と冬の根菜のポトフ

Grilled Wagyu beef fillet with creamy morel mushroom sauce and Madeira wine sauce (+¥ 3,000)
和牛フィレ肉のグリル
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り (+¥ 3,000)

S'mores with nougat glacé and chocolate sauce
ヌガーグラスのスモア チョコレートソース

Coffee or tea, after lunch sweet
コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.
アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

Prices are inclusive of service charge and tax.
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Déjeuner

Lunch Course “SAVEUR” | ランチコース “サヴール”

¥ 7,300

Available from 4 December 2025 to 2 March 2026

Salad Lyonnaise AZUR Style
サラダリヨネーズ アジュール風

Sweet potato potage with coffee flavored brown butter
さつまいものポタージュ
焦がしバターとコーヒーの香り

Please select one dish from the following three. | 以下 3 品より 1 品をお選びください

Pan-fried fish of the day, clam and winter vegetable garbure
本日の魚のポワレ
浅蜆と冬野菜のガルビュール仕立て

Pot-au-feu with salted rice malt marinated beef and winter root vegetables
塩麴に漬けた牛肉と冬の根菜のポトフ

Grilled Wagyu beef fillet with creamy morel mushroom sauce and Madeira wine sauce (+ ¥ 3,000)
和牛フィレ肉のグリル
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り (+ ¥ 3,000)

S'mores with nougat glacé and chocolate sauce
ヌガーグラスのスモア チョコレートソース

Coffee or tea, after lunch sweet
コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.
アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

Prices are inclusive of service charge and tax.
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Déjeuner

Lunch Course “HIVER” | ランチコース “イヴェール”

¥9,300

Available from 4 December 2025 to 2 March 2026

Salad Lyonnaise AZUR Style
サラダリヨネーズ アジュール風

Sweet potato potage with coffee flavored brown butter
さつまいものポタージュ
焦がしバターとコーヒーの香り

Cod and pancetta roulade with chili and garlic oil sauce
鱈とパンチェッタのルーロー
唐辛子とニンニクのオイルソース

Grilled beef fillet with creamy morel mushroom sauce and Madeira wine sauce
牛フィレ肉のグリル
モリユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り

Change to Wagyu beef fillet for an additional ¥3,000 / +¥3,000-にて和牛フィレ肉に変更いただけます

S'mores with nougat glacé and chocolate sauce
ヌガーグラスのスモア チョコレートソース

Coffee or tea, after lunch sweet
コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.
アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

Prices are inclusive of service charge and tax.
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。