

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。

Déjeuner

Lunch Course “NOËL” | ランチコース “ノエル”

¥ 13,000

Available from 19~21 and 23~25 December 2025

King crab and cauliflower parfait with consommé jelly and caviar

タラバガニとカリフラワーのバルフェ

コンソメのジュレとキャヴィア

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

Roasted beef ribeye with fondant potato, raclette and Dukkah

アントルコートのロティ

ラクレットチーズとポテトのフォンダント デュカスパイスと共に

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 sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

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。