

Available only on weekdays

平日限定ランチコース

## Déjeuner

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

¥ 6,000

Served period / March 6, 2025 ~ June 2, 2025

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください

Marinated salmon and citrus with fromage blanc and lemon confit

タスマニアサーモンのシトラスマリネ

フロマージュブランと檸檬のコンフィ

Spring onion soup

甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください

Pan-fried sea bream and braised spring cabbage

with beurre blanc sauce

桜鯛のポワレと春キャベツのブレゼ

白ワインと香草の軽いバターソース

Beef fillet steak with creamy risotto and Ashitaba green beignet

牛フィレ肉のグリエ

筍とクリーミーなりゾット 明日葉のベニエ

Strawberry and lime Nougat glacé with rose jelly and lychee sorbet

苺とライムのヌガークラッセ

ローズのジュレ ライチのソルベ

Coffee or tea, after lunch sweet

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。

# Déjeuner

Lunch Course “SAVEUR” | ランチコース “サヴール”

¥7,300

Served period / March 6, 2025 ~ June 2, 2025

Marinated salmon and citrus with fromage blanc and lemon confit

タスマニアサーモンのシトラスマリネ

フロマージュブランと檸檬のコンフィ

Spring onion soup

甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください

Pan-fried sea bream and braised spring cabbage

with beurre blanc sauce

桜鯛のポワレと春キャベツのブレゼ

白ワインと香草の軽いバターソース

Beef fillet steak with creamy risotto and Ashitaba green beignet

牛フィレ肉のグリエ

筍とクリーミーなりゾット 明日葉のベニエ

Strawberry and lime Nougat glacé with rose jelly and lychee sorbet

苺とライムのヌガーグラッセ

ローズのジュレ ライチのソルベ

Coffee or tea, after lunch sweet

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。

# Déjeuner

Lunch Course “PRINTEMPS” | ランチコース “プランタン”

¥9,300

Served period / March 6, 2025 ~ June 2, 2025

Marinated salmon and citrus with fromage blanc and lemon confit

タスマニアサーモンのシトラスマリネ

フロマージュブランと檸檬のコンフィ

Spring onion soup

甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ

Pan-fried sea bream and braised spring cabbage

with beurre blanc sauce

桜鯛のポワレと春キャベツのブレゼ

白ワインと香草の軽いバターソース

Beef fillet steak with creamy risotto and Ashitaba green beignet

牛フィレ肉のグリエ

筍とクリーミーなリゾット 明日葉のベニエ

Strawberry and lime Nougat glacé with rose jelly and lychee sorbet

苺とライムのヌガーグラッセ

ローズのジュレ ライチのソルベ

Coffee or tea, after lunch sweet

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。