

Déjeuner

Lunch Course “SAVEUR” | ランチコース “サヴール”

¥5,200

Served period / September 1, 2022 ~ November 30, 2022

Half-cooked skipjack and grilled eggplant

戻りカツオのミキュイと秋茄子

コラトゥーラとバジルのヴィネグレットソース

Creamy mushroom potage

トリュフ香るシャンピニョンのポタージュ

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

Scallop and shrimp in pate brick with mustard sauce

帆立貝と海老のブリック包み焼き

ディジョン風・マスタードのソース

Fillet steak Bourgogne style

牛フィレ肉のブルギニョース

里芋のグラタンと赤ワインソース

Fig and custard cream pie with hazelnut ice cream

無花果の“ピュイ・ダムール”

ヘーゼルナッツのアイスクリーム

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。

Déjeuner

Lunch Course “AUTOMNE” | ランチコース “オトヌ”

¥7,200

Served period / September 1, 2022 ~ November 30, 2022

Half-cooked skipjack and grilled eggplant

戻りカツオのミキューイと秋茄子
コラトウーラとバジルのヴィネグレットソース

Creamy mushroom potage

トリュフ香るシャンピニヨンのポタージュ

Scallop and shrimp in pate brick with mustard sauce

帆立貝と海老のブリック包み焼き
ディジョン風・マスタードのソース

Fillet steak Bourgogne style

牛フィレ肉のブルギニョース
里芋のグラタンと赤ワインソース

Fig and custard cream pie with hazelnut ice cream

無花果の“ピュイ・ダムール”
ヘーゼルナッツのアイスクリーム

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。