

Déjeuner

Lunch Course “SAVEUR” | ランチコース “サヴール”

¥4,800

Served period / June 1, 2022 ~ August 31, 2022

Sea bream confit with “Sudachi” citrus

真鯛の低温コンフィ

分葱のクーリ 酢橘 ポテトのガレット

Gazpacho with shrimp tartine

アンダルシア風ガスパチョと甘海老のタルティース

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

Pan fried yellowtail with zucchini salad

カンパチのポワレ

セミドライトマトとズッキーニのサラダ

Beef steak with pilaf and red wine sauce

牛フィレ肉のステーキ

十五穀米のピラフ ソースボルドレーズ

Pineapple compote with mascarpone soufflé glacé

セージ香るパイナップルのコンポート

マスカルポーネのスフレグラッセ

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 “ÉTÉ” | ランチコース “エテ”

¥6,800

Served period / June 1, 2022 ~ August 31, 2022

Sea bream confit with “Sudachi” citrus

真鯛の低温コンフィ

分葱のクーリ 酢橘 ポテトのガレット

Gazpacho with shrimp tartine

アンダルシア風ガスパチョと甘海老のタルティーヌ

Pan fried yellowtail with zucchini salad

カンパチのポワレ

セミドライトマトとズッキーニのサラダ

Beef steak with pilaf and red wine sauce

牛フィレ肉のステーキ

十五穀米のピラフ ソースボルドレーズ

Pineapple compote with mascarpone soufflé glacé

セージ香るパイナップルのコンポート

マスカルポーネのスフレグラッセ

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。