

# Déjeuner

Lunch Course “SAVEUR” | ランチコース “サヴール”

¥6,800

Served period / June 3, 2024 ~ September 1, 2024

Marinated sea bream and crab tartar

真鯛のマリネと蟹のタルタル  
カラスミとエルブ 柑橘のヴィネグレット

Chilled onion potage with a dash of truffle infused olive oil

たまねぎの冷たいポタージュ トリュフの香り

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

Grilled Isaki fish with squid and tomato stew

イサキのグリエ  
烏賊とトマトのラグー バジルのピストゥ

Fillet steak Bourgogne style

牛フィレ肉のブルギニョーヌ  
とうもろこしのプリニ ソース・ヴァンルーージュ

Peach and fromage blanc mousse

白桃とフロマージュブランのムース  
ライム香るミントのジュレ パイナップルのソルベ

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 “ÉTÉ” | ランチコース “エテ”

¥8,800

Served period / June 3, 2024 ~ September 1, 2024

Marinated sea bream and crab tartar

真鯛のマリネと蟹のタルタル  
カラスミとエルブ 柑橘のヴィネグレット

Chilled onion potage with a dash of truffle infused olive oil

たまねぎの冷たいポタージュ トリュフの香り

Grilled Isaki fish with squid and tomato stew

イサキのグリユ  
鳥賊とトマトのラグー バジルのピストゥ

Fillet steak Bourgogne style

牛フィレ肉のブルギニョース  
とうもろこしのブリニ ソース・ヴァンルージュ

Peach and fromage blanc mousse

白桃とフロマージュブランのムース  
ライム香るミントのジュレ パイナップルのソルベ

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。