

Déjeuner

Lunch Course “SAVEUR” | ランチコース “サヴール”

¥6,800

Served period / March 1, 2024 ~ June 2, 2024

Grilled white asparagus and scallop with mousseline sauce

ホワイトアスパラガスと帆立貝柱のグリユ

ソース・ムスリーヌ

Spring onion soup with a dash of truffle infused olive oil

甘味を凝縮させた新玉ねぎのスープ 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。

Pan-fried seabream and seaweed risotto with bisque sauce

真鯛のポワレ

桜海老のかきあげ 青海苔のリゾット 軽いビスク

Fillet steak with and roasted bamboo shoots with red wine sauce

牛フィレ肉のステーキ

筍のロティ 揚げた新ごぼう ソース・ポルドレーズ

Strawberry and citrus fruit parfait

苺を纏った柑橘のパルフェ

エルダーフラワーとベリーのスープ仕立て

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 “PRINTEMPS” | ランチコース “プランタン”

¥8,800

Served period / March 1, 2024 ~ June 2, 2024

Grilled white asparagus and scallop with mousseline sauce

ホワイトアスパラガスと帆立貝柱のグリユ

ソース・ムスリーヌ

Spring onion soup with a dash of truffle infused olive oil

甘味を凝縮させた新玉ねぎのスープ トリュフの香り

Pan-fried seabream and seaweed risotto with bisque sauce

真鯛のポワレ

桜海老のかきあげ 青海苔のリゾット 軽いビスク

Fillet steak with and roasted bamboo shoots with red wine sauce

牛フィレ肉のステーキ

筍のロティ 揚げた新ごぼう ソース・ポルドレーズ

Strawberry and citrus fruit parfait

苺を纏った柑橘のパルフェ

エルダーフラワーとベリーのスープ仕立て

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。