

Menu de Saison

旬のスペシャルランチコース

4,000 yen

Fruite

桜鱒のエスカロープ コラトゥーラのマリネ 黄金卵
春キャベツと生姜 クミンのエチューベ 貝のフラン
酒粕のソースとリ スフレ

*Grilled cherry trout escalope pickled colatura, the roe,
steamed spring cabbage, ginger and cumin, shell flan, sake's lees foam, puffed rice*

Daurade

真鯛と海老ムースのオーブン焼き プロヴァンス風
アイオリとコンカッセトマト 山菜
スープ ドポワソン ヴァンルージュ

*Bream and shellfish mousse cooked Provencal way,
aioli, crushed tomatoes, seasonal wild Japanese vegetables,
fish soup with red wine*

Veau

オーストラリア産仔牛モモ肉のロースト
ソース アラクレームとオニオンコンフィ
アスパラガス じゃがいものグラタン モリーユ茸

*Roasted veal, the sauce with cream, onion confit,
asparagus, potato gratin, morels*

Sucre

本日のデザート

Today's Dessert

※ Tax and 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

※上記の金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。

Plats Additionnels

メイン料理は下記のようにご変更いただけます

Make your own Main Dish

Veau に追加

+800_{yen}

フォアグラのポアレ

Add "Pan-seared Foie gras" to maindish

Veau を変更

今がいちばんおいしい仔牛肉の、仔牛さあふれる柔らかくミルキーな部位

+2,000_{yen}

オーストラリア産仔牛フィレ

Change maindish into "Roasted Veal tenderloin"

野菜をもっと

コースにフレッシュなグリーンサラダを追加

+1000_{yen}

サラダメスクラン

Add "Mesclun Salad" to your course

※ Tax and 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

※上記の金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。