

## *Déjeuner*

### ～ ランチ A メニュー～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

SALADE DE SAINT-JACQUES ET NAVETS AU PARFUM DE YUZU  
ACCOMPAGNÉ DE COOLIE DE CHRYSANTHÈME DES JARDINS

柚子香る帆立貝柱と蕪のサラダ仕立て

春菊のクーリー

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON,

季節野菜のポタージュ

COCHON GRILLÉ À LA CHARCUTIÈRE

AVEC FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS HOKI

スペインガリシア栗豚のシャルキュティエール風

伯耆キノコのフリカッセと共に

VAPEUR CHOCOLAT ET COMPOTE DE GRIOTTE

AVEC SORBET AUX AGRUMES

ヴァプールショコラとグリोटットのコンポート

柑橘のソルベとご一緒に

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥8,800

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE  
MENU TO FILET MIGNON.

上記メニューよりメインを黒毛和牛のフィレ肉のロティに変更したコース

¥13,800

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE  
MENU TO SIRLOIN STEAK

上記メニューよりメインを黒毛和牛サーロインのグリエに変更したコース

¥11,800