

# *Déjeuner*

## ～ ランチ *B* 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

GRATIN DE POULET ET POIREAUX À LA POIRE ET FOURME D'AMBERT

大山どりとポロネギのグラティネ

フルムダンベールと洋梨を忍ばせて

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

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

¥12,500

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

¥17,500

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

¥15,500