

# *Déjeuner*

## ～ ランチ *B* メニュー ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

BONITE BRÛLÉE AU ROMARIN,  
TABOULÉ AU BASILIC ET GLACE À LA TOMATE

ローズマリー香らせた初鱈のブリュレ

バジル風味のタブレとトマトのグラス

MILLE-FEUILLE DE POULET ET DE COQUILLES SAINT-JACQUE,  
CRÈME DE PALOURDES ET POIVRONS PARFUMÉE AUX HERBES

大山どりと帆立貝柱のミルフィーユ仕立て

コリアンダー香る貝とパプリカのポタージュに浮かべて

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

GRILLÉ DE LONGE DE VEAU  
LÉGUMES GRILLÉS DE DÉBUT D'ÉTÉ, JUS LÉGER À L'OLIVE

じっくりと焼いた仔牛ロースのグリエ

初夏の野菜とオリーブ風味のジュ

KAWACHIBANKAN ET CERISE,  
GELÉE DE SUREAU NOIR

河内晩柑とチェリー

エルダーフラワーのジュレに浮かべて

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

MENU TO HOMARD POËLÉ

メインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥16,500

※料金には消費税、サービス料(15%)が含まれております

PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX AND A 15% SERVICE CHARGE