

Déjeuner

～ ランチ A 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

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

季節野菜のポタージュ

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ユ

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

エルダーフラワー香るジュレに浮かべて

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子和コーヒー

¥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

MENU TO HOMARD POÊLÉ

メインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥12,800

※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