

# Déjeuner

## ～ ランチ A メニュー ～

AMUSE-BOUCHE  
始まりの一皿

MI-CUIT DE SAUMON DE TASMANIE INFUSÉ À L'EARL GREY,  
AVEC CRÈME DE COURGE ET TUILE AUX FRUITS SECS  
アールグレイを香らせたタスマニアサーモンのミキユイ  
カボチャのクリームとナッツのチュイル

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON  
季節野菜のポタージュ

COCHON DE GALICE GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,  
AVEC PIPERADE ET ŒUFS POCHÉS  
備長炭で香ばしく焼き上げたガリシア栗豚  
じっくり煮込んだピペラードとウフ・ポシェと共に

MONT BLANC AUX MARRONS FRANÇAIS,  
GLACE AU CARAMEL ET COMPOTE DE CASSIS  
フランス産マロンのモンブラン仕立て  
キャラメルグラスとカシスのコンポート

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

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  
¥12,800

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIO