

# Déjeuner

## ～ランチ A メニュー～

BRÛLÉ DE SCOMBRE AU GINGEMBRE ET FLEURS DE COLZA MARINÉES,  
CONFITURE DE KUMQUAT ET ÉCUME D'AMANDE  
生姜風味の寒鯧のブリュレと菜の花のマリネ  
金柑のコンフィチュールとアーモンドのエキューム

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

TENDRE LONGE DE VEAU RÔTIE,  
ACCOMPAGNÉE D'UN GRATIN DE LÉGUMES RACINES FAÇON "DAUPHINOIS"  
柔らかな仔牛ロースのロティ  
根菜のドフィーヌ風グラタンを添えて

FONDANT AU CHOCOLAT,  
SAUCE AUX FRUITS ROUGES PARFUMÉE AU KIRSCH, GLACE À LA GRIOTTE  
フォンダンショコラ キルシュ香るベリーソース  
グリオットチェリーのグラスと共に

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

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

※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