

Déjeuner

～ ランチ A メニュー ～

TABOULÉ DE CALAMARS LUCIOLES ET LÉGUMES DE PRINTEMPS,
ÉMULSIONNER DU POUSSE DE PÉTASITE

ホタルイカと春野菜のタブレ
フキノトウのエミュルショネを添えて

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

季節野菜のポタージュ

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS,
FAÇON NAVARIN AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

仔羊ロースの炭火焼
ナヴァラン風に仕立てて

PARFAIT GLACÉ AU PARFUM DE SAKURA,
CROQUANT DE MERINGUE À LA TONKA ET COULIS DE FRAISES

桜にパルフェグラッセ
トンカ豆のメレンゲと苺のクーリー

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

※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