

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 RESTRICTION