

# Déjeuner

## ～ ランチ A メニュー ～

BONITE BRÛLÉE AU ROMARIN,  
TABOULÉ AUX SAVEURS DE RATATOUILLE ET GLACE AU BASILIC  
ローズマリー香らせた初鱈のブリュレ  
ラタトゥイユ風味のタブレとバジルのグラス

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

LONGE DE VEAU GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS,  
PANISSES CROUSTILLANTES ET SAUCE ANTIBOISE  
備長炭で焼き上げた仔牛ロース  
エストラゴン風味のパニスと共にアンティボワーズ風に仕上げて

SORBET À L'ABRICOT PARFUMÉ À L'EAU-DE-VIE D'ALSACE,  
ACCOMPAGNÉ D'UNE GELÉE À LA CITRONNELLE ET AU THÉ EARL GREY  
アルザス産アプリコット酒を香らせた杏のソルベ  
レモングラスとアールグレイのジュレと共に

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