

# Déjeuner

## ～ ランチ B メニュー ～

### AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

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

CONFIT DE COCHON MANEX DU PAYS BASQUE ET ASPERGES VERTES,  
SPÄTZLE AU CRESSON ET PETITS POIS

バスク産マネッシュ豚のコンフィとグリーンアスパラガス  
クレソンとグリーンピースのスパッツレと共に

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

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

¥12,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE  
MENU TO HOMARD POËLÉ

上記メニューよりメインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥16,500

※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