Chef's Lunch "シェフズ ランチ"

お一人様 12,000 円 (消費税・サービス料込)

12,000 JPY (The price includes tax and service charge)



"リュクス" 〜ちょっと贅沢なランチ〜 10/2~11/4

7,300 円 (消費税・サービス料込) 7,300 JPY (The price includes tax and service charge)

> アミューズブーシュ Amuse bouche

ごぼうのヴルーテ Burdock velouté

鶏むね肉のポシェ 茄子のキャヴィア仕立て Poached chicken breast with eggplant caviar style

> オマール海老のパルマンティエ Parmentier lobster

> > 本日の鮮魚 Fish of the day

豚肉のバロティーヌ Ballottine pork

胡麻とプラリネのパリブレスト Paris brest of sesame and praliné

> コーヒー・小菓子 Coffee and mignardises

"ミクニランチ" 10/2~11/4

5,500 円 (消費税・サービス料込) 5,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ Amuse bouche

ごぼうのヴルーテ Burdock velouté

鶏むね肉のポシェ 茄子のキャヴィア仕立て Poached chicken breast with eggplant caviar style

> 本日の鮮魚 Fish of the day

豚肉のバロティーヌ Ballottine pork

または / or

北海道産牛フィレ肉のポワレ *Pan-fried Hokkaido beef tenderloin*追加 2,800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

Additional charge 2,800 JPY (The price includes tax and service charge)

胡麻とプラリネのパリブレスト Paris brest of sesame and praliné

> コーヒー・小菓子 Coffee and mignardises

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market The price includes service charge

"平日限定レディースランチ" 10/2~10/31

10月31日以降につきましては、決まり次第HPに掲載させていただきます。

3,800 円 (消費税・サービス料込)

3,800JPY (The price includes tax and service charge)

食前酒 Aperitif

アミューズブーシュ Amuse bouche

鶏むね肉のポシェ 茄子のキャヴィア仕立て Pocher chicken breast with eggplant caviar style

> ごぼうのヴルーテ Burdock velouté

> > 本日の鮮魚 Fish of the day

> > > または / or

豚肉のクルスティアン Croustillant pork

りんごのパヴロヴァ Apple pavlova

または/or

胡麻とプラリネのパリブレスト Paris brest of sesame and praliné

> コーヒー・小菓子 Coffee and mignardises

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market The price includes service charge