

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)



お食事の内容は
シェフ高橋のお任せで
ご用意いたします。

All the dishes are
the Chef Takahashi's choice.

Enjoy the today's
special lunch course.

※2025年1月8日(水)より提供いたします。

“リュクス”
～ちょっと贅沢なランチ～

11/7～11/30, 1/8

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

玉葱のヴェルーテ
Onion velouté

帆立貝柱とカリフラワーのブランマンジェ
パンプルムースのセヴィーチェ
Blanc manger of cauliflower and scallop
Ceviche of grapefruit

オマール海老のポロネーズ風
Polonaise lobster

本日の鮮魚
Fish of the day

豚肩ロースのフォンダント
Fondant pork shoulder

北海道産牛フィレ肉のポワレ
Pan-fried Hokkaido beef tenderloin
追加 2,700 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします
Additional charge 2,700 JPY (The price includes tax and service charge)

モンブランとカシスソルベ
Mont blanc and cassis sorbet

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

“ミクニランチ”

12/1～1/8

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

玉葱のヴェルデー
Onion velouté

帆立貝柱とカリフラワーのブランマンジェ
パンプルムースのセヴィーチェ
Blanc manger of cauliflower and scallop
Ceviche of grapefruit

本日の鮮魚
Fish of the day

豚肩ロースのフォンダント
Fondant pork shoulder

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)

モンブランとカシスソルベ
Mont blanc and cassis sorbet

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”

11/7～11/29,1/8

1月8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

帆立貝柱とカリフラワーのブランマンジェ
パンプルムースのセヴィーチェ
Blanc manger of cauliflower and scallop
Ceviche of grapefruit

玉葱のヴルーテ
Onion velouté

本日の鮮魚
Fish of the day

または / *or*

豚肩ロースのフォンダント
Fondant pork shoulder

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

または / *or*

モンブランとカシスソルベ
Mont blanc and cassis sorbet

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

“ミクニランチ”

1/9～3/5

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

スープ ド ポワソン
Soup de poissons

コキヤージュのプロヴァンサル風
Shellfish provincial style

本日の鮮魚
Fish of the day

仔羊のドディーヌ メルゲーズ風
Lamb dodine merguez style

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)

マルキーズ ショコラとグラス オレ
Marquise chocolate and milk ice cream

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”

1/9～1/31

2名様よりご利用いただけます。

1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

コキヤージュのプロヴァンサル風

Shellfish provincial style

スープ ド ポワソン

Soup de poissons

本日の鮮魚

Fish of the day

または / *or*

仔羊のドディーヌ メルゲーズ風

Lamb dodine merguez style

マルキーズ ショコラとグラス オレ

Marquise chocolate and milk ice cream

または / *or*

タルトタタン

Tart tatin

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