

# “プレミアムノエルランチ”

12/1～12/25

13,000 円 (消費税・サービス料込)  
13,000JPY (The price includes tax and service charge)

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  
パンプキンムースのセヴィーチェ キャヴィア添え  
*Blanc manger of cauliflower and scallop*  
*Ceviche of grapefruit with caviar*

玉葱のヴェルーテ  
トリュフのエキュームと真鱈白子添え  
*Onion velouté with truffle froth and soft cod roe*

オマール海老のポロネーズ風  
*Polonaise lobster*

鱈のポワレ  
*Poeler of flounder*

黒毛和牛のロティ  
*Roasted Japanese beef*

ヴァシュラン グラッセ  
*Vacherin glace*

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*

# “ノエルランチ”

12/1～12/25

9,000 円 (消費税・サービス料込)  
9,000 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と本日の鮮魚  
*Polonaise lobster and fish of the day*

北海道産牛フィレ肉のポワレ  
*Pan-fried Hokkaido beef tenderloin*

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*

“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*

# “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*

# *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。