

# 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.

# “リュクス”

～ちょっと贅沢なランチ～

1/9～3/5

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*

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*

オマール海老のティアン

*Lobster tian*

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*

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)*

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*

# “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”

2/5～2/14

2名様よりご利用いただけます。

2月5日～2月14日はバレンタイン特典としてデザート2品ご用意しております。

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*

クレームブリュレ

*Crème brûlée*

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*

クリームチーズといちごのイルフロットアント

*Floating island of cream cheese and strawberry*

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”

2/17～2/28

2名様よりご利用いただけます。  
2月28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*

クリームチーズといちごのイルフロタント  
*Floating island of cream cheese and strawberry*

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*