

お一人様 **12,000** 円 (消費税・サービス料込) 12,000JPY (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~ *3/6~ 3/31*

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

> > 蕪のヴルーテ Turnip velouté

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

> オマール海老のカダイフ巻 Kadaif roll of lobster

> > 本日の鮮魚 Fish of the day

豚ロースのペルシヤード Pork loin persillade

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)

クリームチーズといちごのイルフロッタント

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

"ミクニランチ" 3/6~3/31

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

> 蕪のヴルーテ Turnip velouté

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

> 本日の鮮魚 Fish of the day

豚ロースのペルシヤード Pork loin persillade

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)

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

コーヒー・小菓子 Coffee and mignardises

"平日限定レディースランチ"

3/6~3/31

2 名様よりご利用いただけます。 3 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

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

> 蕪のヴルーテ Turnip velouté

本日の鮮魚 Fish of the day または /or

豚ほほ肉のカルボナード Pork cheek meat of carbonade

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

または /or

バナナとココナッツのタルトレット Banana and coconut tartelette

> 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

"リュクス" ~ちょっと贅沢なランチ~ *4/2~ 4/25*

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

> > 蕪のヴルーテ Turnip velouté

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

> オマール海老のカダイフ巻 Kadaif roll of lobster

> > 本日の鮮魚 Fish of the day

豚ロースのペルシヤード Pork loin persillade

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)

バナナとココナッツのタルトレット Banana and cocomut tartelette

> コーヒー・小菓子 Coffee and mignardises

"ミクニランチ" 4/2~5/8

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

> 蕪のヴルーテ Turnip velouté

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

> 本日の鮮魚 Fish of the day

豚ロースのペルシヤード Pork loin persillade

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)

バナナとココナッツのタルトレット Banana and coconut tartelette

コーヒー・小菓子 Coffee and mignardises

"平日限定レディースランチ"

4/2~4/28

2名様よりご利用いただけます。 5月2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

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

> 蕪のヴルーテ Turnip velouté

本日の鮮魚 Fish of the day

または /or

豚ほほ肉のカルボナード Pork cheek meat of carbonade

バナナとココナッツのタルトレット Banana and coconut tartelette

または /or

柑橘のパルフェ Citrus parfait

コーヒー・小菓子 Coffee and mignardises