## "年末年始プレミアムランチ" 12/27~1/5

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ル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

> > 鮃のポワレ 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

## "年末年始ランチ" *12/27~1/5*

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

回、長村の仁人れ伝統によりメニューに変更かめる場合がこさいます
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

> 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