



# “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*