

LUNCH

**Omuse-bouche, starter,
fish or meat and dessert, coffee or tea**

アミューズ、お好みの2皿<アントレ1皿、メインディッシュ1皿>、
小菓子、デザート、食後のお飲物

Available from monday to friday only

平日のみ

¥ 5,900

**Omuse-bouche, starter,
fish, meat and dessert, coffee or tea**

アミューズ、お好みの3皿<アントレ1皿、メインディッシュ2皿>、
小菓子、デザート、食後のお飲物

¥ 9,000

All prices are subject to 12% service charge.
メニューの税込み価格に12%のサービス料を頂戴いたします。

STARTER • 前菜

Early vegetables, crispy barley
季節野菜のミジョテ、大麦添え

Shellfish and Swiss chard, iodized green condiment
貝のグリエとブレットのフォンダン

Free-range chicken from our farmers, courgette flower,
vinegar cooking jus
天城軍鶏と花つきズッキーニ、桜エビのソテー

FISH • 魚料理

Wood-fire sakuramasu, great millet, radish and early onions
北海道産桜マスの炭火焼、ソルガムとラディッシュ

Pan-seared ishikarei, steamed green asparagus
石カレイのムニエル、グリーンアスパラガスのポッシュ

MEAT • 肉料理

Piegon and duck foie gras, cabbage and radicchio, toasted sesame
仔鳩とフォワグラ、ラディッキオと春キャベツ

Roasted saddle of lamb, tomato/aubergine/potato tian
仔羊のローストプロバンス風

DESSERT • デザート

Chocolate Camélia
ル・ショコラ・アラン・デュカスのカメリア

Rum baba like in Monte-Carlo
ババ、モンテカルロ風