

## 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

Wood-fire mizu tako, tender aubergine  
水たこの炭火焼、茄子のフォンダン

Fillet of duck with jus, confit apricots  
鴨のグラッセ、アプリコットのコンフィ

## FISH • 魚料理

Line-caught tara fish from Hokkaido, tiny potatoes  
北海道産一本釣りのタラ、新ジャガイモのロースト

Grilled isaki, fennel, radish and turnip, sorgho from Nagano  
イサキのグリエ、長野県七二会産ソルガム

## MEAT • 肉料理

Omagi shamo free-range chicken,  
quick-sautéed vegetables from our farmers  
天城軍鶏、季節野菜のソテー

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

Iced white peach and genmaicha tea  
桃と玄米茶