

LUNCH

**Omuse-bouche, starter, fish or meat and dessert,
plus two glasses of wine selected by our Head Sommelier,
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、ソムリエセレクトグラスワイン2杯、食後のお飲物

¥ 9,000

**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

Salsify two ways, confit duck leg
ゴボウのヴルーテ、鴨のコンフィ

Tai fish marinated with shio kōji, beetroot and kabu
タイのマリネ、ベトラーブとカブ

Pan-seared duck foie gras, shungiku and barley, citrus vinaigrette
フォワグラのポワレ、春菊、水菜、大麦

FISH • 魚料理

Grilled hirasuzuki fish, fennel and mikan
平スズキのグリエ、フヌイユとミカン

Wood-fire saba fish, black rice and squid
サバの炭火焼、古代米とスミイカ

MEAT • 肉料理

Rack of lamb, Swiss chard and tender potatoes
仔羊のロースト、ブレットとジャガイモのフォンダン

Braised ox cheek, radicchio and spinach
牛ほほ肉のブレゼ、ラディッキオとほうれん草

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

Mont Blanc our way
モンブラン、ページュ風