

## 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、ソムリエセレクショングラスワイン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

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

Rhubarb/buttermilk composition, chervil  
ルバーブとミルクのコンポジション、セルフィーユ