

LUNCH

**Muse-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

**Muse-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

STARTER • 前菜

Tender vegetables, spinach & fresh herbs

野菜のミジョテ、ハーブとほうれん草

Grilled saba fish, raw & cooked turnips

サバのグリエ、蕪のスープ

Duck breast and foie gras, oven-baked beetroot & juniper berries

鴨とフォワグラ、ビーツのフォンダン、ジュニエブルの香り

FISH • 魚料理

Kurodai cooked in the fireplace, cerleriac

備長炭で焼いた黒鯛、根セロリ

Pan-seared mebaru fish, cauliflower

メバルのポワレ、カリフラワー

MEAT • 肉料理

Seared veal, parsnip

仔牛のロースト、パースニップ

Fillet of pork stuffed with greens, Swiss chard & jus

プラチナポークのファルシール

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

Fresh and iced coconut, grilled almond condiment

フレッシュココナツとグラッセ、アーモンドグリエコンドィモン