

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

¥ 10,000

**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

¥ 10,000

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

Marinated tai fish, chestnuts, khaki & bitter herbs
天然真鯛のマリネ、栗と柿、ハーブのソース

Seasonal early vegetables from our farmers, vegetable jus with red gourd
季節の野菜、秋トリュフ

Omagi shamo in the fireplace, mushrooms from Yamanashi
天城軍鶏の炭火焼き、白州山の水農場の茸

FISH • 魚料理

Grilled katsuo, celeriac, grape & pear
カツオのグリエ、根セロリ、ブドウ、洋梨

Wild salmon on the embers, tender leeks, cabbage & fig
備長炭で焼き上げた天然サーモン、ポワローのフォンダン、キャベツとイチジク

MEAT • 肉料理

Roasted fillet of duck, green fresh pasta & mikan
鴨のロースト、ハーブ入りフレッシュパスタとミカン

Seared piece of beef, raw/cooked celeriac & fennel
国産牛、セロリとフヌイユ

DESSERT • デザート

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

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

Grapefruit/elderflower contemporary vacherin
グレープフルーツと西洋ニワトコ、薄く焼き上げたメレンゲ