

## 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、ソムリエセレクトシヨングラスワイン2杯、食後のお飲物  
¥ 9,500

**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  
¥ 9,500

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

Stuffed kamasu, delicate gelée  
カマスのファルシィーとカマスのジュレ

Tender fall vegetables, green jus  
秋野菜のグリエ、ベジタルソース

Lightly smoked duck breast, mushrooms & chestnuts  
鴨の燻製、栗のソース

## FISH • 魚料理

Grilled hirasuzuki, celeriac & mikan  
ヒラスズキのグリエ、セロリとミカン

Wood-fired wild salmon, braised cabbage & shallots  
備長炭で焼き上げた天然サーモン、キャベツのブレイゼ

## MEAT • 肉料理

Roasted corn-fed chicken, small spelt & salad  
フランス産プーレジョーヌ、サラダとスペルト小麦

Seared pork from Galicia, turnips & apple  
ガリシアポークのロースト、カブとリンゴ

## 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

Poached mikan, fresh mint, crispy lace  
ミカンのポッシェ、フレッシュミント、アルガンクリームのみルフィーユキャラメリゼ