

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