

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>、
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

¥ 12,000

**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、魚料理1皿、肉料理1皿>、
デザート、食後のお飲物

¥ 12,000

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

Caramelized chicory, marinated kinmedai
アンディーブのキャラメリゼ、キンメダイのマリネ、ソーストンナート

Confit winter cabbage, Iberian cured ham
冬キャベツのオープン焼き、イベリコの生ハム

Seared sea scallop, beetroot and cauliflower
帆立貝のグリエ、ビーツとカリフラワー

FISH • 魚料理

Grilled tai, broccoli variation
天然真鯛とブロッコリー

Steamed hirame, celeriac and spinach, tartare sauce
蒸した平目、根セロリとホウレン草

MEAT • 肉料理

Omagi shamo and fillet of duck on the embers, daikon and leek
天城軍鶏と鴨、コンソメで煮た大根とポワローのグリエ

Seared piece of beef, turnip and treviso
国産牛の炭火焼き、カブとトレビス

DESSERT • デザート

Chocolate Camélia
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使ったカメリア

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

Chestnut and mikan composition
栗とミカンのコンポジション