

Menu “Summer”

【夏のランチメニュー ¥10,000】

★★印は当店のスペシャルティメニューです★★mark is signature dishes

アミューズ・ブーシュ/Amuse-bouche

トウモロコシの冷製ヴェルーテスープ カレー風味のフリット添え

Cold corn velouté soup and fritto

前菜/Appetizer

★★オマール海老と季節野菜のソテー パルメザンチーズのリゾット添え ソースコラリーヌ

Lobster and parmesan cheese risotto, sauce coralline

メイン料理/Main course

和牛サーロインステーキ 赤ワインソース”

Japanese “WAGYU” beef sirloin steak, red wine sauce

または OR

(+ ¥3,500)★★鮑のロティ 季節野菜のエテュベ 肝入りのソース

(+ ¥3,500)*Abalone steak with seasonal vegetable, abalone liver sauce*

または OR

(+ ¥4,000)★★和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

(+ ¥4,000)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce*

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

白桃のパフェミニョン

“Peach parfait mignon” and mignardises

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

Coffee, Tea or Herbal tea

価格には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。メニューは天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions.