

Lunch Menu

Appetizer

Asparagus Quiche with Salad

アスパラガスのキッシュ サラダ仕立て

Sherbet

Blood Orange Sherbet

ブラッド オレンジのシャーベット

Fish or Meat

Today's Fish with Chef's Special Sauce

本日の魚料理 シェフおまかせソース

or

Beef Stewed in Red Wine

牛肉の赤ワイン煮込み

Dessert

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥3,500
(3,850)

Chef's Special Lunch Menu

Appetizer

Minced Fatty Tuna Wrapped in Pie with Spring Vegetables

ネギトロのパイ包み焼 春野菜と共に

Fish

Today's Fish with Chef's Special Sauce

本日の魚料理 シェフおまかせソース

Soup

Fish Broth with Marseille Style

魚のスープ マルセイユ風

Meat

Wagyu Cheek Stewed in Red Wine

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

or

Sauteed Duck Breast with Pepper Sauce

鴨の胸肉のソテー ペPPERソース

Dessert

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,000

(5,500)

Dinner Menu

Amuse

White Asparagus Meunière with Condiment Sauce

ホワイトアスパラガスのムニエル コンディメンソース

Appetizer

Roasted Lobster with Spring Vegetables

オマール海老のロースト 春野菜と共に

Fish

Today's Fish with Chef's Special Sauce

本日の魚料理 シェフおまかせソース

Soup

Cappuccino Consommé

カプチーノコンソメ

Meat

Sauteed Beef Filet with Pepper Sauce

牛フィレ肉のソテー ペPPERソース

or

Sauteed Duck Breast with Morel Mushroom Sauce

鴨の胸肉のソテー 編み笠茸のソース

Dessert

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥8,000

(8,800)

Low-Carb Dinner Menu

Amuse

Lobster Tartare inside the Small Tomato with Caviar

オマール海老のタルタル キャビア添え

Appetizer

Lobster with Baby Leaf Salad and 2 Types Grapefruits

オマール海老のサラダ仕立て ベビーリーフと2種類のグレープフルーツを添えて

Fish

Lobster Stewed in Fond de Veau with Saffron

オマール海老のフォンドヴォーサフラン煮込み

Soup

Cappuccino Consommé

カプチーノコンソメ

Meat

Sautéed Beef Filet with Truffle and Foie gras Sauce

牛フィレ肉のソテー トリュフとフォアグラのソース

or

Roasted Lamb Chops Seasoned with Breadcrumbs and Herbs

骨付き仔羊のロースト ペルシャード仕立て

Dessert

Chef's Special White Egg Pudding with Caramel Ice Cream

シェフ特製卵白のシルバープリン キャラメルアイスと共に

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥12,000

(13,200)