

Lunch Menu

Appetizer

Smoked Salmon Wrapped in Rice Paper with Salad

スモークサーモンのポーピエット 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

Sauteed Duck Breast with Red Wine Sauce

幼鴨の胸肉のソテー 赤ワインソース

Dessert

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥3,500
(3,850)

Chef's Special Lunch Menu

Appetizer

Smoked Duck Breast and Artichoke with Shallot Sauce

鴨の胸肉のスマークとアーティーチョーク エシャロットソース

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 Consomme

カプチーノ コンソメ

Meat

Grilled Domestic Beef Sirloin with Pepper Sauce

国産牛サーロインのグリル 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

“Ris de Veau” Meuniere with 2 kind of Fruits

リドヴォーのムニエルと2種類のフルーツ

Appetizer

Bluefin Tuna Wrapped in Pie, Ginger Flavor

メジマグロのパイ包み焼き 生姜の香り

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 Consomme

カプチーノコンソメ

Meat

Domestic Beef Cheek Stewed in Red Wine, Bourgogne Style

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

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)

Chef's Special Dinner Menu

Amuse

Cold Style Sea Urchin Flan with Caviar

冷製ウニのフラン キャヴィア添え

Appetizer

Domestic Eel and "Matsutake" Rice Wrapped with Pie

国産ウナギと松茸ご飯のパイ包み焼き

Fish

Abalone Steak with Champagne and Truffle Sauce

アワビのステーキ シャンパンとトリュフのソース

Jelly

Lobster Consomme Jelly

オマール海老のコンソメジュレ

Meat

Sauteed Domestic Beef Filet with French Ceps Sauce

国産牛フィレ肉のソテー フレンチセップ茸のソース

Dessert

Fresh Berry Mill-feuille and Sherbet

フレッシュベリーのみルフィーユとシャーベット

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥12,000
(13,200)