

# *Lunch Menu*

## Appetizer

*Marinated Fresh Red Snapper with Chicory in Karasumi Sauce*

活ベ真鯛のマリネとチコリーのサラダ からすみソース

## Granité

*Kir Imperial Frozen*

キールインペリアルグラニテ

## Fish or Meat

*Today's Fresh Fish with Chef's Special Sauce*

本日の魚料理 シェフおまかせソース

*or*

*Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine*

和牛ほほ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

*Homemade Smoked Salmon and Hot Potato Salad with Sour Cream*

自家製スモークサーモンとジャガイモの温製サラダ サワークリーム添え

## Fish

*Today's Fresh Fish with Chef's Special Sauce*

本日の魚料理 シェフおまかせソース

## Soup

*Consommé Soup with White Maitake Mushroom*

白舞茸のコンソメスープ

## Meat

*Sautéed Beef Filet with Truffle Sauce*

牛フィレ肉のソテー トリュフソース

*or*

*Roasted Lamb with Lamb Broth Sauce*

仔羊のローストとそのジュース

## 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 with Braised Chirimen Cabbage, Calvados Flavor*

リドヴォーとちりめんキャベツの蒸し煮 カルヴァドス風味

## Appetizer

*Grilled Lobster Seasoned with Herbs, Salad Style*

オマール海老の香草グリル サラダ仕立て

## Fish

*Today's Fresh 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

*Venison Stewed with Red Wine, "Grand-veneur"*

鹿肉の赤ワイン煮込み "グランブヌール"

or

*Sautéed Duck in IWATE with Périgourdin Sauce*

岩手産合鴨のステーキ ペリゴードインソース

## Dessert

*Caramelized Pears*

洋梨のキャラメリゼ

## 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)