

Lunch menu - course 26'-

3,100 - (tax inc 3,410 -)

Appetizer

鯛と枝豆のタルタル

Sea bream and edamame tartare

Soup

本日のポタージュ

Today's Potage

Choose your main plate 下記よりお一つお選びください

Fish plate

スズキのポワレ 焼きなすとわさびのソース

Poached sea bass with grilled aubergine and wasabi sauce

Meat plate

森林どりのバロティーヌ 大葉のジェノベーゼ

Shinrin-dori chicken ballotine with shiso genovese

Chef's plate

オマール海老

Lobster plate

+ 1,500 - (tax inc +1,650 -)

Chef's plate

アンガス牛のステーキ

Angus beef steak

+ 1,500- (tax inc +1,650 -)

Dessert

桃とマスカットのマリージュ

Peach and Muscat grape pairing

Bread box

バケット 胚芽ロール クロワッサン

Bread basket service

EXバージンオリーブオイル&ソルト

Olive oil and salt

お食事後のお飲み物

- マリージュフレール / コーヒー -

- MARIAGE FRÈRES / COFFEE -

仕入れ状況により産地、食材、茶葉を変更させていただく場合がございます