

Chef's Lunch

“シェフズランチ”

お一人様 12,000 円 (消費税・サービス料込)

12,000 JPY (The price includes tax and service charge)



お食事の内容は
シェフ高橋のお任せで
ご用意いたします。

All the dishes are
the Chef Takahashi's choice.
Enjoy the today's
special lunch course.

“ミクニランチ”

4/2～5/8

5,500 円 (消費税・サービス料込)
5,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

蕪のヴェルーテ
Turnip velouté

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット
Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

本日の鮮魚
Fish of the day

豚ロースのペルシヤード
Pork loin persillade

または / or

北海道産牛フィレ肉のポワレ
Pan-fried Hokkaido beef tenderloin
追加 2,800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします
Additional charge 2,800 JPY (The price includes tax and service charge)

バナナとココナッツのタルトレット
Banana and coconut tartelette

コーヒー・小菓子
Coffee and mignardises

〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market
The price includes service charge

“平日限定レディースランチ”

4/2～4/28

2名様よりご利用いただけます。
5月2日以降につきましては、決まり次第 HP に掲載させていただきます。

3,800 円 (消費税・サービス料込)
3,800JPY (The price includes tax and service charge)

食前酒
Aperitif

アミューズブーシュ
Amuse bouche

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット
Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

蕪のヴェルーテ
Turnip velouté

本日の鮮魚
Fish of the day

または /or

豚ほほ肉のカルボナード
Pork cheek meat of carbonade

バナナとココナッツのタルトレット
Banana and coconut tartelette

または /or

柑橘のパルフェ
Citrus parfait

コーヒー・小菓子
Coffee and mignardises

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market
The price includes service charge