

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.

7/2~8/31

または / *or*

アミューズブーシュ
Amuse bouche

オマール海老のナージュ ライム風味
Lobster nage with lime flavor

または / *or*

リユバーブのデクリネゾン
Déclinaison of rhubarb

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

“ミクニランチ”

8/1~9/10

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

枝豆のヴルーテ
Green soybeans velouté

蛸とトマトのタブレ
Taboulé of octopus and tomato

今日の鮮魚
Fish of the day

北海道産鶏とごぼうのルーロ
Rouleau of chicken and burdock

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)

マンゴーのヴェリーヌ
Verrine of mango

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”

8/1～8/29

2名様よりご利用いただけます。  
9月1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*

蛸とトマトのタブレ  
*Taboulé of octopus and tomato*

枝豆のヴルーテ  
*Green soybeans velouté*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

または /or

豚肩ロースのミジョテ  
*Mijoter of pork shoulder*

リュบาร์ブのデクリネゾン  
*Déclinaison of rhubarb*

または /or

マンゴーのヴェリーヌ  
*Verrine of mango*

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*