

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.

5/9~ 6/30

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”

5/9~ 7/9

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

ヴィシソワーズ 抹茶のエキューム
Vichyssoise and matcha ecume

鰹と野菜のヴェリーヌ
Verrine of bonito and vegetables

今日の鮮魚
Fish of the day

豚肩ロースのエギュエット オ ミエル
Pork shoulder loin aiguillette au miel

または / *or*

北海道産牛フィレ肉のロティ
Roasted 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)

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

“平日限定レディースランチ”

6/2~ 6/30

2名様よりご利用いただけます。  
7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*

鰹と野菜のヴェリーヌ  
*Verrine of bonito and vegetables*

ヴィシソワーズ 抹茶のエキューム  
*Vichyssoise and matcha ecume*

今日の鮮魚  
*Fish of the day*

または /or

鶏肉のピッツァイオーラ  
*Chicken pizzaiola*

柑橘のパルフェ  
*Citrus parfait*

または /or

フォレ・ノワール  
*Foret noir*

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