

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

~~~~~

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

7/10~ 7/31

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

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)*

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

“平日限定レディースランチ”

7/10~ 7/31

2名様よりご利用いただけます。

8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

フォレ ノワール

Forêt noire

または /or

一一一

リュバークのデクリネゾン

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*