

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.

10/1~10/30

7,300 JPY (The price includes tax and service charge)

バターナッツスクワッシュのヴルーテ
Velouté of Butternut squash

オマール海老のキューイ ア ラ ミニユート
Lobster Cuit à la minute

スペイン産イベリコ豚のロティ
Roasted Iberian pork from Spain

追加2,700円（消費税・サービス料込）にてご用意いたします
Additional charge 2,700 JPY (The price includes tax and service charge)

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”

10/1～10/30

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

バターナッツスクワッシュのヴルーテ
Velouté of Butternut squash

里芋と牛肉のマルブレ
Marblé of taro and beef

本日の鮮魚
Fish of the day

スペイン産イベリコ豚のロティ
Roasted Iberian pork from Spain

または / or

北海道産牛フィレ肉のポワレ
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)

ぶどうのパルフェグラッセ
Parfait glacé of grape

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”

10/1～10/30

2名様よりご利用いただけます。
11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

サラダ ニソワーズ
Niçoise salad

バターナッツスクワッシュのヴルーテ
Velouté of Butternut squash

本日の鮮魚
Fish of the day

または /or

仔羊のバロティーヌ
Lamb ballotine

メロンとスイカのガスパチョ
Gazpacho of Melon and Watermelon

または /or

ぶどうのパルフェグラッセ
Parfait glacé of grape

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