



## ランチコース

## Éclat ~エクラ~ ¥3,500 ※割引対象外

アミューズ

季節のクリームスープ

★「メイン」より1品お選びください

パン

(ブレンドコーヒー または 紅茶 追加 +¥500)

## Bonheur ~ボヌール~ ¥5,500

アミューズ

季節のクリームスープ

★「前菜」より1品お選びください

★「メイン」より1品お選びください

★「デザート」より1品お選びください

ブレンドコーヒー または 紅茶

## Synergie ~シナジー~ ¥7,000

アミューズ

★「前菜」より1品お選びください

★「メイン」の魚料理より1品お選びください

★「メイン」の肉料理より1品お選びください

★「デザート」より1品お選びください

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

アラカルトメニューもご用意しております

## プリフィクスメニュー

## 《Entrees 前菜》

パテ・クルート (ハーフ)

サクラマスのマリネ ミモザ トマトのコンディモン

モリーユ茸とアスパラガスのフリカッセ 温度卵と生ハムを添えて +¥800

帆立貝と春野菜のカクテル 新玉葱のシフォン +¥1,000



## 《Plats メイン》

桜鯛のヴァプール アーティチョーク バリグール風

メバルのポワレとホワイトアスパラガス サフラン風味のジュ +¥500

蛤 黒豚 筍のブレゼ

仔牛ロースパネ 春野菜のサラダ +¥1,000

オーストラリア産仔羊のT ボーンステーキ ミントのジュ +¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース +¥1,500

## 《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット

クレームカラメル “高砂の夕日”

キャラメルショコラ ミルクのエスプーマ +¥600

いちごのミルフィーユ +¥800

テリヌショコラ

甘酸っぱいベリーのコンポート エスプレッソソース +¥1,000

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。