

11:30~14:30 (14:00L.O.)

Lunch Course

ランチコース

Éclat ~エクラ~ ¥3,500 ※割引対象外

Amuse

アミューズ

★Please choose one item from the "Soupe"

「スープ」より1品お選びください

★Please choose one item from the "Main dish"

「メイン」より1品お選びください

Bread

パン

(Coffee or Tea +¥500)

(ブレンドコーヒー または 紅茶 追加 +¥500)

新春ランチ ¥5,000

Amuse

アミューズ

Shrimp Bisque

海老のビスク

Marinated Yellowtail with Japanese Radish, Pistou Sauce

寒ブリのマリネと大根 菊菜のピストーソース

Braised Beef Cheek with Mashed Potatoes

牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト

Strawberry and Wine Jelly Soup with Pistachio Ice Cream

いちごとワインジュレのスープ ピスタチオのアイスクリーム

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶

Synergie ~シナジー~ ¥7,000

Amuse

アミューズ

★Please choose one item from the "Appetizers"

「前菜」より1品お選びください

★Please choose one Fish item from the "Main Dish"

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meet item from the "Main Dish"

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the "Desserts"

「デザート」より1品お選びください

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶



Prix-fixe menus

プリフィクスマニュー

《Soupe スープ》

Shrimp Bisque

海老のビスク

Onion Gratin Soup +¥600

オニオングラタンスープ

¥900

¥1,500

《Appetizers 前菜》

Pate en Croute(half size)

パテ・クルート(ハーフ)

Marinated Yellowtail with Japanese Radish, Pistou Sauce

寒ブリのマリネと大根 菊菜のピストーソース



¥2,000

Spiced Roasted Shrimp and French Red Chicken Salad Style+¥600

足赤海老のスパイスロティとフランス赤鶏 サラダ仕立て

Japanese Beef Thigh Marinated in Red Wine Miso +¥1,200

赤ワイン味噌でマリネした国産牛もも肉 岩津葱のア・ラ・クレーム



¥3,000

Pate en Croute(full size) +¥1,500

パテ・クルート(1枚判)

Presse of Taro and Foie Gras +¥1,800

海老芋とフォアグラのプレッセ

¥3,600

¥3,600

《Main dish メイン》

Roasted Codfish in Mussel Soup

真鯛のロティ ムール貝のスープ仕立て

Steamed Sole Stuffed with Lobster and Tomato, Nantua Sauce +¥800

オマール海老とトマトを詰めた舌平目のヴァブール ナンチュアソース

Grilled Kurobuta Pork Loin with Black Cabbage Sauce

黒豚ロースの炭火焼き 黒キャベツソース

Braised Beef Cheek with Mashed Potatoes +¥1,000

牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト

Australian Lamb T-Bone Steak with Mint Jus Sauce +¥1,500

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

Grilled Japanese Beef Loin with Red Wine Sauce +¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

¥2,800

¥3,600

¥2,800

¥3,800

¥4,300

¥4,300

《Desserts デザート》

Ice Cream & Sherbet

アイスクリーム & シャーベット

Creme Caramel

クレームカラメル “高砂の夕日”

Strawberry and Wine Jelly Soup with Pistachio Ice Cream +¥600

いちごとワインジュレのスープ ピスタチオのアイスクリーム

¥600

¥600

Chocolate Parfait +¥800

ショコラパルフェ

White Strawberry and White Chocolate Chiffon with Milk Sherbet +¥1,000

白いちごとホワイトチョコのシフォン ミルクシャーベット添え

¥1,400

¥1,600

Price listed above include tax and service fee.

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you. The menu may vary due to availability of ingredients

※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

a la carte

アラカルト料金

¥900

¥1,500

¥2,000

¥1,800

¥2,400

¥3,000

¥3,600

¥3,600

¥2,800

¥3,600

¥2,800

¥3,800

¥4,300

¥4,300

¥600

¥600

¥1,200

¥1,400

¥1,600