

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

Seasonal Cream Soup  
季節のクリームスープ

★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)

**Bonheur ~ボヌール~ ¥5,500**

Amuse  
アミューズ

Seasonal Cream Soup  
季節のクリームスープ

★Please choose one item from the “Appetizers”  
「前菜」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

★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

**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**

プリフィクスメニュー

**a la carte**

アラカルト料金

<p>《Soupe スープ》 Seasonal Cream Soup 季節のクリームスープ</p>		¥800
<p>《Appetizers 前菜》 Pate en Croute(half size) パテ・クルート (ハーフ)</p>		¥2,000
<p>Marinated Cherry Salmon with Mimosa Salad and Tomato Condiment サクラマスマリネ ミモザ トマトのコンディモン</p>		¥1,800
<p>Scallop and Spring Vegetable Cocktail Spring Onion Chiffon+ ¥1,000 帆立貝と春野菜のカクテル 新玉葱のシフォン</p>		¥2,800
<p>Morel Mushroom and Asparagus Fricassee with Soft-Boiled Egg and Prosciutto +¥800 モリ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</p>		¥2,600
<p>《Main dish メイン》 Steamed Cherry Sea Bream with Artichoke and Barigoule-Style 桜鯛のヴァブール アーティチョーク バリゲール風</p>		¥2,100
<p>Poached Rockfish with White Asparagus, Saffron-Infused Jus + ¥ 500 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</p>		¥2,600
<p>Clams, Black Pork, Bamboo Shoot Braise 蛤 黒豚 筍のブレゼ</p>		¥2,800
<p>Pan-Seared Veal Loin, Spring Vegetable Salad +¥1,000 仔牛ロースパネ 春野菜のサラダ</p>		¥3,800
<p>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</p>		¥4,300
<p>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</p>		¥4,300
<p>《Desserts デザート》 Ice Cream &amp; Sherbet アイスクリーム&amp;シャーベット</p>		¥600
<p>Creme Caramel クレームカラメル “高砂の夕日”</p>		¥600
<p>Caramel Chocolate, Milk Espuma +¥600 キャラメルショコラ ミルクのエスプーマ</p>		¥1,200
<p>Strawberry Mille-Feuille+¥800 いちごのミルフィーユ</p>		¥1,400
<p>Chocolate Terrine, Tart Berry Compote, Espresso Sauce +¥1,000 テリーヌショコラ 甘酸っぱいベリーコンポート エスプレッソソース</p>		¥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