

## アニバーサリーランチコース

Anniversary Lunch Course

¥6,000

乾杯のグラススパークリングワイン

(グラスノンアルコールスパークリングへの変更も承ります)

Sparkling Wine by the Glass

シェフお任せ本日のアミューズ

Today's Appetizer

ホワイトアスパラガスと春野菜とポーチドエッグのサラダ キャビアと共に

White Asparagus, Spring Vegetable and Poached Egg Salad with Caviar

フォアグラのリゾット 春菊の香り

Foie Gras Risotto, Shungiku Flavor

メインディッシュ (1つお選びください)

Choice of Main Dishes

・牛フィレ肉のポアレ トリュフソース 春野菜のフリットと

Pan-fried Beef Fillet with Truffle Sauce and Fried Spring Vegetable

・オマール海老と季節野菜のグリル **[+¥1,000]**

Grilled Homard Lobster and Seasonal Vegetable

**\* 上記2品とも [+¥1,800]**

Both of the above

マスカルポーネバイクドチーズフラワー仕立て

ベリーとヨーグルトのアイスクリーム

Baked Mascarpone Cheesecake with Berry and Yogurt Ice Cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※ガトーフレーズ (12cm サイズ ホールケーキ) を1グループに1台ご用意いたします。

プレートにご希望のメッセージをお書き添えします。

表記の価格は、サービス料10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

当キッチンではアレルギー食品 (アレルゲン「特定原材料」および「それに準ずる原材料」) を含むメニューも

調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、リゾット以外全て国産米です。

リゾットに使用しているお米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ねください。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto.

Please feel free to ask us about the production area of rice used for risotto.

## アニバーサリーランチコース

Anniversary Lunch Course

¥10,000

乾杯のグラススパークリングワイン

(グラスノンアルコールスパークリングへの変更も承ります)

Sparkling Wine by the Glass

食前のひとときのお楽しみ

Amuse-bouche

マグロとアボカドのタルタルと

フロマージュ・ド・テットのサラダ仕立て

Tuna and Avocado Tartar, Head Cheese Salad

フォアグラのリゾット 春菊の香り

Foie Gras Risotto, Shungiku Flavor

真鯛・天使の海老・ホタテ貝・ムール貝のブイヤベースをパイ包みにして

Red Sea Bream, Prawn, Scallop and Mussel Bouillabaisse Potpie

牛フィレ肉のグリルとグアンチャーレと春野菜の取り合わせ レフォールソース

Grilled Beef Fillet, Guanciale and Spring Vegetable with Horseradish Sauce

マスカルポーネとバイクドチーズフラワー仕立て

ベリーとヨーグルトのアイスクリーム

Baked Mascarpone Cheesecake with Berry and Yogurt Ice Cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※ガトーフレーズ (12cm サイズ ホールケーキ) を 1 グループに 1 台ご用意いたします。  
プレートにご希望のメッセージをお書き添えします。

表記の価格は、サービス料 10% と税金を含んだ総額表示といたしております。

当キッチンではアレルギー食品 (アレルゲン「特定原材料」および「それに準ずる原材料」) を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、リゾット以外全て国産米です。

リゾットに使用しているお米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ねください。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto.

Please feel free to ask us about the production area of rice used for risotto.