

*déjeuner*

**pensée**

パンセ

**3,500**

*amuse*

茸とクリームソースのショーゾン

*entrée*

鮮魚のスモークカルパッチョ ワインのジュレと共に

*soupe*

冬瓜と雅芋の温・冷“驚きスープ”

*poisson*

本日の鮮魚と枝豆風味のスーポワゾン ロワイヤル仕立て

*viande*

仔羊肉のトマト煮込み

*sorbet*

和梨のソルベ 桂花陳酒のゼリー

*dessert*

小さなデザートのお盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

コースには、パンとデザート、お食後のお飲み物が付きます。

食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。  
表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。

*déjeuner*

## lavande

ラヴェンド

5,000

*amuse*

茸とクリームソースのショーゾン

*entrée*

鮮魚のスモークカルパッチョ ワインのジュレと共に

*soupe*

冬瓜と雅芋の温・冷“驚きスープ”

*poisson*

オマール海老のパン粉焼き 牡蠣の入った辛ロウインのクリームソース

*viande*

仔羊肉のトマト煮込み

*sorbet*

和梨のソルベ 桂花陳酒のゼリー

*dessert*

小さなデザートのお盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

コースには、パンとデザート、お食後のお飲み物が付きます。

食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。  
表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。