

Prefixed Lunch Menu

プリフィックスランチメニュー

Please Choose One Menu Each

※1品ずつお選び下さい

Appetizer

アペタイザー

※下記メニューより一品を週替わりでご提供いたします

- Rape Flowers and Brandade Cercle style with Balsamic Sauce

菜の花とブランドードのセルクル仕立て バルサミコ風味



- Assorted Three Kinds of Appetizer ★

本日の前菜 3種盛り合わせ

- Chicken Liver and Pork Sausage Cake Sale with Estragon Mustard Sauce

鶏レバーとポークソーセージのケーキサレ エストラゴンマスタードソース



Soup

スープ

※お好きなメニューを1品お選びいただけます

- Cauliflower Potage

カリフラワーのポタージュ



- Iberian Pork and Root Vegetable Soup

イベリコ豚と根菜のブイヨンスープ



Main Dish

メインディッシュ

※お好きなメニューを1品お選びいただけます

- * Grilled Australian Beef Loin with Calvados Sauce

オーストラリア産 牛ロースのグリル カルヴァドスソース

+¥1,500



- * Grilled Lobster and Scallop with Nantua Sauce

オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル ナンチュアソース

+¥1,500



- Duck Frit with Mustard Sauce

鴨のフリット マスタードソース



- Grilled Monkfish with Pernod flavored Cream Sauce

鮫鱈のグリル ペルノ風味のクリームソース



- Chicken Confit with Nanban Miso Sauce

骨付き鶏モモ肉のコンフィ 南蛮味噌ソース



- Grilled Red Fish with Bourguignon Butter Sauce

赤魚のグリル ブルギニョンバターソース



Meat of the Day ★

本日の肉料理

Fish of the Day ★

本日の魚料理

Additional

- Roast Beef Bowl with Sea Urchin

黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ

+¥1,500



- Japanese Omelette Rice with Chasseur Sauce

締めのおムライス シャスールソース

+¥1,500



Dessert

デザート

Please use the Buffet corner

- お好きなデザートをbuffetより ★

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Weekdays / 平日

¥7,000

Weekends, Holidays / 土日・祝祭日

¥8,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about allergy



※入荷状況により食材の変更があります。

表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.