



Lunch

Menu de Soleil ~太陽~

【オードブル Appetizer】

縞鯨のタルタルとペティラタトゥイユ
葉わさびのジェノベーゼソース
Striped Jack Tartare and Petit Ratatouille
Genovese Sauce with Wasabi Leaves

【スープ Soup】

牛蒡のポタージュ
新ごぼうのフリットとイベリコ豚チョリソー添え
Creamy Potage Soup of Burdock
Spring Burdock Fritter and Iberico Pork Chorizo

【お魚料理 Fish】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① カナダ産オマール海老のフリカッセとポワレ
ジュ・ド・オマールとブルブランソース
2 Styles of Canadian Homard Lobster-- Fricassée and Pan-Fried
Jus de Homard and Beurre Blanc Sauce
- ② 長崎県産伊勢海老のポワレ
アメリカーナソースとブルブランソース(+¥2,000)
Pan-Fried Japanese Spiny Lobster with Sauce Americaine and Beurre Blanc Sauce
※漁期の関係上、伊勢海老は5月中旬ごろまでのご提供となります。

【お肉料理 Meat】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
- ② 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥2,000)
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Sirloin with Truffle Sauce
※フレッシュトリュフスライスサービス (+¥1,800)
Served with Sliced Fresh Truffle

【デザート Dessert】

オレンジはちみつのパルフェ さくらんぼのコンポート
日向夏のシャーベット
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey with Cherry Compote
Hyuganatsu Orange Sorbet

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥16,000