



Lunch

Menu de Ciel ~空~

【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 with Spring Burdock Fritter and Iberico Pork Chorizo

【お魚料理 Fish】

- ① イサキのポワレと加茂茄子のロースト
ヴェルデュレットソース 新緑をイメージして
Pan-Fried Grunt Fish and Roasted Eggplant from Kyoto with Sauce Verdurette
- ② 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(+¥3,800)
2 Styles of Canadian Homard Lobster-- Fricassée and Pan-Fried
Jus de Homard and Beurre Blanc Sauce
- ③ 長崎県産伊勢海老のポワレ
アメリカヌソースとブルブランソース(+¥5,800)
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 アメリカ産牛フィレ肉のソテー ローズマリー風味の赤ワインソース
新じゃが芋のリソレと季節野菜のロースト
Sautéed US Beef Tenderloin and Red Wine Sauce flavored with Rosemary
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Roasted Seasonal Vegetables
- ② 鹿児島県産六白黒豚ヒレ肉の香草パン粉焼き プラムのマデラソース
新じゃが芋のリソレと季節野菜のロースト
Kagoshima Roppaku Black Pork Tenderloin oven-baked with Herb-infused Bread Crumbs
Madeira Sauce of Plum and Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Roasted Seasonal Vegetables
- ③ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥3,500)
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
- ④ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥4,500)
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】

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

- ① クレームブリュレストロベリーマスカルポーネアイスと季節のフルーツ
Crème Brûlée with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Seasonal Fruits
- ② クレームダンジュ マンゴーとパパイヤのエキゾチックソース
Crème d'Ange and Exotic Fruits Sauce with Mango and Papaya
- ③ 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 (+¥1,200)
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey with Cherry Compote and Hyuganatsu Orange Sorbet

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥8,000

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。
All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.