

ランチ セゾンコース

Menu SAISON ¥6800税込 (¥6181税抜)

Hokkaido butter
北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

パンと一緒に 吉田豚のリエット
Bread and "YOSHIDA" pork rilette

鳥取県産 ズワイガニ・にんじんのムースとコンソメジュレ キャビア添え
Consomme jelly, zuwai crab, carrot mousse and caviar

健味鶏のパロティーヌ トリュフヴィネグレットソース
Chicken ballotine with truffle vinaigrette sauce

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ オマールエビのソース
White-meat fish poeled lobster sauce
カナダ産 1/2オマールエビテールロースト アメリケーヌソース (+¥2900税込)
1/2Homard roti

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

CHOOSE ONE

オーストラリア産 アンガス種麦黒牛 内モモのステーキ オニオンソース
"Angus" beef steak onion sauce
鴨ムネ肉のロースト オレンジソース
Duck roast red orange sauce
ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト ジュのソース
Lamb selle roast
北海道産 エゾ鹿内モモ肉のロースト ポワヴラードソース
Ezo Venison thigh roast with poivrade sauce
国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース (+¥660税込)
Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce
国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥2100税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea