

## MENU COLLECTION

¥13,300 (税・サービス料10%込16,093)

ランチタイムは特別価格をご用意しております  
以下メニューは、とある日のコース内容です ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

アミューズ ブーシュ キャビア添え  
AMUSE-BOUCHE WITH CAVIAR

---

メロンのガスパチョ仕立て ブッラータチーズを添えて  
MELON GAZPACHO STYLE, SERVED WITH BURRATA CHEESE

---

オマール海老のテリーヌとトマトのムース プティボワとエストラゴン香るソースオマール  
LOBSTER TERRINE WITH TOMATO MOUSSE, TARRAGON LOBSTER SAUCE

---

ハンガリー産フォワグラのポワレ 根セロリのヴルーテ オーストラリア産黒トリュフ マデラとりんごのエッセンス  
PAN-SEARED FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE, MADEIRA AND APPLE ESSENCE

---

山口県産甘鯛の鱗焼き ジロール茸とノイリー酒のソース  
CRISPY-SCELE TILEFISH ,GIROLLE MUSHROOMS,NOILLY PLAT SAUCE

---

お好みの主菜をお選び下さい

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース  
ROASTED FRENCH PIGEON

本日の牛肉と鮪の中トロのグリユ トマトとオリーブのレフォール風味  
TODAY'S BEEF AND TUNA GRUYERE WITH HORSERADHISH, TOMATO AND OLIVE SAUSE

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 仔牛のジュにマスタードの酸味を加えて  
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

アヴァンデセール  
SMALL DESSERT

---

グランデセール  
GRAND DESSERT

---

コーヒー 又は 紅茶  
COFFEE OR TEA

