

## “ Lunch C ”

APERITIF

\*

AMUSE

\*

FOIE GRAS

フォワグラと人参ケーキ～柑橘のソース  
*Sautéed foie gras with carrot cake*

\*

DAURADE

天然真鯛～ライムとハーブ入りブイヨン  
*Sautéed “MADAI” with soup*

\*

KYOUTANNBA KURODORI

京丹波黒鶏～スパイス香るココナッツ風味のグリーンソース  
*Roasted “Tanba kurodori” with coconut flavor sauce*

\*

AVANT-DESSERT

パイナップルのタイム風味ガスパッチョ  
レッドカラントとはちみつ風味サワークリーム  
*Pineapple “Gazpacho” of thyme flavor with  
Red currant and honey sour cream*

\*

DESSERT

旬のフルーツとイチゴのミルフィーユ  
タヒチ産バニラのアイスクリーム添え  
*Seasonal fruits and strawberry millefeuille with Tahiti vanilla ice-cream*

\*

PETIT FOUR / COFFEE or TEA

小菓子 / コーヒー または 紅茶

¥8,000 (¥9,620)