

“ Lunch B ”

APERITIF

*

AMUSE

*

TRUITE & VEGETABLE

春野菜とサクラマス～西京味噌クリーム

Marinated Trout and vegetables, “Saikyo Miso” cream

*

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 “MADAJ” with soup

*

WAGYU

和牛ロース～ポテトのエスプーマとクレソン

Roast beef and potato espuma, jus de viande and cresson oil

*

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

¥12,000 (¥14,520)