

Déjeuner

Lunch Course “SAVEUR” | ランチコース “サヴール”

¥4,800

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.2.28

Duck confit salad with ricotta and basil tartine

鴨コンフィのサラダ仕立て リコッタとバジルのタルティース

Chinese cabbage potage

白菜のポタージュ ベーコンとトリュフの香り

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Grilled king mackerel with winter vegetables

鱈のグリエとたっぷりの冬野菜 芹とトマトのヴィネグレットソース

Fillet steak with spinach lasagna

牛フィレ肉のステーキ ほうれん草のラザニャ、緑胡椒のソース

Rum raisin and bitter chocolate “Saint-Marc” style with ginger ice cream

ラムレーズンとほろ苦いショコラのサンマルク、ジンジャーアイス

Coffee or tea, after lunch sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Déjeuner

Lunch Course “HIVER” | ランチコース “イヴェール”

¥6,800

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.2.28

Duck confit salad with ricotta and basil tartine

鴨コンフィのサラダ仕立て リコッタとバジルのタルティーヌ

Chinese cabbage potage

白菜のポタージュ ベーコンとトリュフの香り

Grilled king mackerel with winter vegetables

鱈のグリエとたっぷりの冬野菜 芹とトマトのヴィネグレットソース

Fillet steak with spinach lasagna

牛フィレ肉のステーキ ほうれん草のラザニャ、緑胡椒のソース

Rum raisin and bitter chocolate “Saint-Marc” style with ginger ice cream

ラムレーズンとほろ苦いショコラのサンマルク、ジンジャーアイス

Coffee or tea, after lunch sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。