

Lune

リュンヌ

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

シマアジのカルパッチョ 枇杷と赤玉葱 ガリドレッシング
Striped Jack Carpaccio and Loquat, Red Onion, and Pickled Ginger Vinaigrette

ほたるいかと筍のペペロンチーノ リングイネピッコレ
Firefly Squid & Bamboo Shoot Peperoncino Linguine Piccole

または or

松坂ポークのリゾット
Matsusaka Pork Risotto

カレイのヴァポーレ フルーツマトのヴィネグレット
Steamed Flounder with Fruit Tomato Vinaigrette

梅のソルベ
Plum Sorbet

牛フィレのポワレ 初夏の野菜添え グレイビーソース
Beef Fillet Poêlé with Gravy Sauce

または or

黒毛和牛ロースのポワレ 特製生姜風味ソース
Grilled Wagyu Beef Loin with Ginger Sauce

+ ¥3,800

フォレ・ノワール
Forêt Noire (Black Forest Cherry Cake)

コーヒーと小菓子
Coffee & Petit Fours

¥13,500

料金には消費税及びサービス料が含まれております。
All prices include consumption tax and a service charge.