



# Ciel

シエル

アミューズ ブーシュ

*Amuse Bouche*

鯛と生ハムのマリージュ ズッキーニとアナナス ミントのソース

*Sea Bream and Prosciutto Marriage with Pineapple and Zucchini Sauce*

鯛とういきょうのパスタ シチリア風 フェデリーニ

*Sicilian-Style Fedelin Pasta with Sardines and Fennel*

または or

エピセ ラゲーとサフランのリゾット

*Spiced Ragout and Saffron Risotto*

すずきのポワレ ソース“ブールルージュ”

*Sea Bass Poêlé Sauce Beurre Rouge*

または or

牛サーロインのポワレ 羽衣仕立て グレイビーソース

*Poêlé of Beef Sirloin “Hagoromo Style” with Gravy Sauce*

または or

黒毛和牛ロースのポワレ 特製わさび風味ソース + ¥ 3,800

*Poêlé of Wagyu Beef Loin with Wasabi Sauce*

桃のクレメダンジュ 和紅茶のエッセンス

*Peach Crème d’Anjou with Japanese Black Tea Essence*

コーヒーと小菓子

*Coffee & Petit Fours*

¥11,000

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.

# Lune

リュンヌ

## アミューズ ブーシュ *Amuse Bouche*

鯛と生ハムのマリアージュ ズッキーニとアナナス ミントのソース  
*Sea Bream and Prosciutto Marriage with Pineapple and Zucchini Sauce*

鯛とういきょうのパスタ シチリア風 フェデリーニ  
*Sicilian-Style Fedelin Pasta with Sardines and Fennel*

または or

エピセ ラゲーとサフランのリゾット  
*Spiced Ragout and Saffron Risotto*

すずきのポワレ ソース“ブールルージュ”  
*Sea Bass Poêlé Sauce Beurre Rouge*

グレープフルーツとバジルのソルベ  
*Grapefruit and Basil Sorbet*

牛フィレのポワレ 羽衣仕立て グレイビーソース  
*Poêlé of Beef Fillet “Hagoromo Style” with Gravy Sauce*

または or

黒毛和牛ロースのポワレ 特製わさび風味ソース  
*Poêlé of Wagyu Beef Loin with Wasabi Sauce*

+ ¥3,800

桃のクレメダンジュ 和紅茶のエッセンス  
*Peach Crème d'Anjou with Japanese Black Tea Essence*

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.

# Soleil

ソレイユ

## アミューズ ブーシュ

*Amuse Bouche*

焼き鰹と水茄子のブルーテ 青柚子のアロマと清涼野菜

*Grilled Pike Conger and Mizunasu Velouté with Green Yuzu Aroma and Refreshing Vegetables*

北海道産うにの冷製パスタ カッペリーニ キャビアと芽葱を添えて

*Chilled Capellini with Hokkaido Sea Urchin, Topped with Caviar and Sprouted Leeks*

鮑のポワレ ノワゼット アンショワソース

*Abalone Poêlé with Noisette and Anchovy Sauce*

グレープフルーツとバジルのソルベ

*Grapefruit and Basil Sorbet*

岩手県産合鴨のロースト わさびジェノベーゼを纏わせて

*Roasted Duck with Wasabi Genovese*

または or

国産牛フィレ肉のポワレ わさびジェノベーゼ添え

*Poêlé of Japanese Beef Fillet with Wasabi Genovese*

ラベンダーミルクのグラス

*Lavender Milk Ice Cream*

ココナッツ香るブラマンジェとマスクメロンのスープ仕立て

*Coconut Blancmange with Musk Melon Soup*

コーヒーと小菓子

*Coffee & Petit Fours*

¥17,000

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.