

## プリフィックス ランチコース



下記よりそれぞれ一品お選びください

### 〈前菜〉

贅沢サラダ フレンチキャビアと共に  
鶏白レバーのムースとイチジクのコンポート 生ハムとトリュフ添え  
オマール海老と菜の花のシャルロット アブルーガキャビアをのせて  
甘海老とフレンチキャビアをのせたカブのムース

### 〈温前菜〉

フォアグラのソテー 大根添え (+¥4,500)

### 〈スープ〉

カブとカリフラワーの冷製ポタージュ (+¥920)

### 〈魚料理〉

豊洲市場の鮮魚を使用した 本日のおすすめ料理  
真鯛のポワレ 白菜とポワローのアラクレームトマト風味のタブナードと共に  
タスマニア産サーモンのミキュー レモン風味のエスプーマと半熟卵を添えて  
オマール海老のフリカッセ (+¥3,000)

### 〈肉料理〉

国産牛ロース肉の網焼き ワサビ風味  
スペイン産イベリコ豚の網焼き 長ねぎのエチューベを添えて  
骨付き仔羊肉のグリル 黒オリーブのソース  
神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロッシェニ風 (+¥4,000)

### 〈デザート〉

いちごのミルフィーユ  
キャラメルのパバロア 北海道弟子屈産 摩周珈琲のアイスと共に  
デコボンゼリー  
アリスのカスタードプリン  
アリス風ぜんざい

## ムニュアリス ランチコース



### 〈前菜〉

贅沢サラダ 生ウニと共に

### 〈温前菜〉

フォアグラのソテー 大根添え

### 〈魚料理〉

オマール海老のフリカッセ

### 〈肉料理〉

和牛サーロインの網焼き ワサビ風味

### 〈デザート〉

(下記よりお選びください)

いちごのミルフィーユ

キャラメルのパバロア 北海道弟子屈産 摩周珈琲のアイスと共に

デコボンゼリー

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

[ 平日限定 ]

## ムニユセゾン ランチコース



### 〈 前菜 〉

アリス前菜2種とスープの盛り合わせ

- ・ プティ贅沢サラダ
- ・ 鶏白レバームース
- ・ カブとカリフラワーの冷製ポタージュ

### 〈 魚料理 〉

豊洲市場の鮮魚を使用した 本日のおすすめ料理

### 〈 肉料理 〉

柔らかく煮込んだ牛肉のパイ包み焼き

### 〈 デザート 〉

( 下記よりお選びください )

いちごのミルフィーユ

キャラメルのパバロア 北海道弟子屈産 摩周珈琲のアイスと共に

デコポンゼリー

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい