

プリフィックスランチコース

¥5,800

*下記よりそれぞれ一品お選びください

〈 前 菜 〉

贅沢サラダ

海の幸ジュレ ニース風サラダと共に

15品目の野菜を使ったテリーヌプレッセ 稚鮎のフリットとスイカのガスパチョ 清流をイメージして

スモークサーモンのサラダ サーモンのリエットとサワークリームのトーストと共に

生ハム・イチジク・モッツアレラチーズのサラダと赤肉メロンのスープ

オマール海老・帆立貝・フレンチキャビアをのせた とうもろこしのムースとコンソメゼリー +¥930

〈 魚料理 〉

スズキのポシェ 香草風味 アンティボワーズソース

バジル風味のクレープに包んだイトヨリ鯛のオープン焼き サフランソース

タスマニア産サーモンのミキユイ ビーツとセロリのマリネと共に

オマール海老のフリカッセ +¥2,060

〈 メインディッシュ 〉

牛フィレ肉の網焼き ワサビ風味

スペイン産イベリコ豚の網焼き マスタード風味

骨付き仔羊肉のグリエ プロヴァンス風

柔らかく煮込んだ牛肉のハーブバター焼き ジャガイモのピューレと共に

黒毛和牛肉のグリエ 柚子胡椒風味(フィレまたは サーロイン をお選びください) +¥2,570

〈 オプション 〉

とうもろこしの冷製ポターージュ +¥720

〈 デザート 〉

※下記より1つお選びください

ビワのコンポートとレアチーズケーキのアイス

アメリカンチェリーのクラフティとジュビレ

オレンジのムースとブラッドオレンジのソルベ

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

(2022.5.28 現在)

プレミアムランチコース

¥6,900

オマール海老・帆立貝・フレンチキャビアをのせた とうもろこしのムースとコンソメゼリー

ムール貝とジャガイモのスープ

オマール海老のロティとホワイトアスパラガスのオランダーズソース

国産牛サーロインの網焼き 柚子胡椒風味

デザート

(※下記より1つお選びください)

ビワのコンポートとレアチーズケーキのアイス

アメリカンチェリーのクラフティとジュビレ

オレンジのムースとブラッドオレンジのソルベ

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

(2022.5.28 現在)