

Weekday Lunch

サラダ
または + メインデッシュ + パン
ポタージュ

Salad
or + Main dish + Bread
Potage

¥ 1,900

メインディッシュ - Main dish -

下記より1品お選びください。

Please choose one item from the following.

本日の鮮魚のソテー ポテトピューレ 季節野菜 甲殻類のソース
Sautéed Fish of the day

鶏もも肉のクリーム煮 季節野菜 バターライス
Creamy chicken with Seasonal vegetables, Butter rice

本日のお任せパスタ
Today's Pasta

※サラダ・ポタージュの両方をご注文の場合は、+500にて承ります。
If you order both, it will cost +500.

コーヒー または 紅茶 - Coffee or Tea - (+400)

デザート + コーヒー または 紅茶 - Dessert + Coffee or Tea - (+800)

濃厚プリン キャラメルソース ホイップクリーム添え
Rich pudding with caramel sauce, Whipped cream

ガトーショコラ ミックスベリーソース ホイップクリーム添え
Gateau chocolate, Mix berry, Whipped cream

クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース (+200)
Crème d'Anjou, Lime jelly, Strawberry sauce

記載料金には消費税が含まれております。
All prices are inclusive of consumption tax.

Weekend Lunch

前菜 + メインデッシュ + デザート + パン
コーヒー または 紅茶

Appetizer + Main dish + Dessert + Bread + Coffee or Tea

前菜、メインデッシュ、デザートからそれぞれ1品お選びください。
Please choose one appetizer, one main dish, and one dessert

¥ 3,800

前菜 - Appetizer -

パテ・ド・カンパーニュ
Sauteed Fish of the day

シーザーサラダ
Caesae salad

マリネサーモン
Marinated saumon

本日の前菜
Today's Appetizer

メインディッシュ - Main dish -

本日の鮮魚のソテー ポテトピューレ 季節野菜 甲殻類のソース
Sauteed Fish of the day

鶏もも肉のクリーム煮 季節野菜 バターライス
Creamy chicken with Seasonal vegetables, Butter rice

本日のお任せパスタ
Today's Pasta

デザート - Dessert -

濃厚プリン キャラメルソース ホイップクリーム添え
Rich pudding with caramel sauce, Whipped cream

ガトーショコラ ミックスベリーソース ホイップクリーム添え
Gateau chocolate, Mix berry, Whipped cream

クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース (+200)
Crème d'Anjou, Lime jelly, Strawberry sauce

記載料金には消費税が含まれております。
All prices are inclusive of consumption tax.

Scénario

Marinated Salmon Confit,
Smoked Yogurt Espuma, Rice Puff, Snap Peas and Small Salad
マリネサーモンのコンフィ
燻製風味のヨーグルトエスプーマ ライスパフ
スナップエンドウとスモールサラダ

Chef's Soup of the Day
本日のスープ

Pan-Fried Alfonsino,
Mango and Treviso Radicchio Infused with Timut Pepper
Roasted Almonds, Chives, Red Currants, Orange Butter Cream Sauce
金目鯛のソテー
マンゴーとトレビス ティムットペッパー風味 ローストアーモンド
シブレット レッドカラント オレンジバタークリームソース

or
または

Grilled Beef Tenderloin,
Spiced Zucchini Purée, Red Pepper Coulis, Crispy Kale, Natural Jus
牛フィレ肉のグリル
スパイスズッキーニピューレ
赤ピーマンのクーリとケールの素揚げ ナチュラルジュ

Crème d'Anjou, Lime Jelly, Strawberry Sauce
クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥6,000

Price is inclusive of consumption tax.
記載料金には消費税が含まれております。

Artiste

Today's Amuse
本日のアミューズ

Marinated Salmon Confit,
Smoked Yogurt Espuma, Rice Puff, Snap Peas and Small Salad
マリネサーモンのコンフィ
燻製風味のヨーグルトエスプーマ ライスパフ
スナップエンドウとスモールサラダ

Pan-Fried Alfonsino,
Mango and Treviso Radicchio Infused with Timut Pepper
Roasted Almonds, Chives, Red Currants, Orange Butter Cream Sauce
金目鯛のソテー
マンゴーとトレビス ティムットペッパー風味 ローストアーモンド
シブレット レッドカラント オレンジバタークリームソース

Grilled Beef Tenderloin,
Spiced Zucchini Purée, Red Pepper Coulis, Crispy Kale, Natural Jus
牛フィレ肉のグリル
スパイスズッキーニピューレ
赤ピーマンのクーリとケールの素揚げ ナチュラルジュ

Crème d'Anjou, Lime Jelly, Strawberry Sauce
クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース

Coffee or Tea / Petit fours
コーヒーまたは紅茶 / 小菓子

¥9,000

Price is inclusive of consumption tax.
記載料金には消費税が含まれております。