

LUNCH

Jan.5th–Mar.15th

A six-course meal

JPY 8,000

Amuse

Canola flower quiche with a fresh canola flower salad 菜花のキッシュ 菜花のサラダ添え

Hors d'oeuvre

Grilled cabbage and romaine lettuce caesar salad 焼いたキャベツとロメインレタスのシーザーサラダ

Pâté de campagne baked pie パテ・ド・カンパーニュのパイ包み焼き

Soup

Onion gratin soup オニオングラタンスープ

Poisson

Pan-seared flathead flounder with celeriac sauce 山陰沖エテガレイのムニエル 根セロリソース

Viande

Confit of Omi duck leg in a soup of Iberico chorizo and Japanese leek

近江鴨もも肉コンフィ イベリコチョリソーと長ネギのスープ仕立て

Arrosé sliced ribeye with lyonnaise sauce 薄切りリブロースのアロゼ リヨネーズソース

Dessert

Tonka bean crème brûlée トンカ豆のクレームブリュレ

Coffee コーヒー

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

