

## Lunch -Passion

*"Pommes soufflées"(potatoes crisps)*

ポム・スフレ

*Semi-steamed Japanese oysters*

レアに火入れした北海道厚岸産 シングルシードの真ガキ  
ミネラルのジュレ クレソン

*Fritter fig and purée UME & beets with soft-shelled turtle soup*

佐渡島より 完熟黒イチジク のベニエ  
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

*Sautéed "AMA-DAI (tilefish)" with mushroom, crustaceans sauce*

三重県より 赤あまだい のポワレ  
山梨県より天然キノコ 甲殻類のソース

又は or

*Roasted "Date-dori" chicken and crayfish*

福島県産"伊達鶏"と阿寒湖よりエクルヴィス  
それぞれのジュ プレッセをソースに

*KAKI compote with Fresh cheese mousse*

徳島県『山下桃源郷』より"刀根柿"のコンポート  
マスカルポーネのパルフェグラッセ

*After Lunch (Espresso, Coffee, Tea, Fresh Herbal tea) and Mignardises*

食後のお飲み物とミニャルディーズ

¥6,500.-

**\* 1.** It is not included tax and 10% of service charged.

\* 1. 各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

**\* 2.** In order to offer the best ingredient of the day,  
please note that the menu is subject to change

\* 2. コース料理はシェフのお任せコースとなっております、

食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございます ご了承ください。

## Lunch -Trésor

*"Matsutake" mushroom Frit, finished in simple*

松茸のフリット  
クリスマス島の塩 青柚子

*Terrine of vegetables, chives vinaigrette dressing*

農園野菜のテリーヌ  
青森県より『大西ハーブ園』の無農薬フレッシュハーブ

*Fritter fig and purée UME & beets with soft-shelled turtle soup*

佐渡島より完熟黒イチジクのベニエ  
ビーツと梅 スッポンのコンソメ

*Chestnuts, coffee, truffle, "GINNAN", lard*

茨城県"笠間の栗"  
カフェ 秋トリュフ 銀杏 ラルド

*Sautéed "AMA-DAI (tilefish)" with mushroom, crustaceans sauce*

三重県より甘鯛のポワレ  
山梨県より天然キノコ 甲殻類のソース

*Roasted lamb, its gravy sauce and spicy butter sauce*

サフォーク種 仔羊背肉のロティ  
そのジュとエピスの薫り

*KAKI compote with Fresh cheese mousse*

徳島県『山下桃源郷』より"刀根柿"のコンポート  
マスカルポーネのパルフェグラッセ

*After Lunch (Espresso, Coffee, Tea, Fresh Herbal tea) and Mignardises*

食後のお飲み物とミニャルディーズ

¥8,500.-

**\* 1.** It is not included tax and 10% of service charged.

\* 1. 各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

**\* 2.** In order to offer the best ingredient of the day,  
please note that the menu is subject to change

\* 2. コース料理はシェフのお任せコースとなっております、

食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございます ご了承ください。