

MENU 3 PLATS
PETIT SIGNATURE LUNCH
(ONLY AVAILABLE ON WEEKDAYS)
3品のランチコース (平日のみご提供)

Hors-d'oeuvre | Le Mets Principal | Dessert
冷たい前菜・メインディッシュ・デザート

7,700

Caviar Oscietra Supplement 5g
オシエトラキャビアの追加 5g
+3,850

Pan-seared Foie Gras Supplement
フォアグラソテーの追加
+5,500

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。


ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。


HORS-D'ŒUVRE

冷たい前菜

Tomato Tartare and Mousse, Eggplant, Basil Coulis, Paprika Gazpacho 
トマトのタルタルとムース 茄子 バジルのクーリ パプリカのガスパチョ添え

LE METS PRINCIPAL

メインディッシュ

Seasonal Onion Galette, Onion Confit, Almond 
玉ねぎのコンフィのガレット仕立て アーモンド

Seabass with Zucchini Scales, Vanilla-Rhubarb Beurre Blanc Sauce
ズッキーニの鱗を纏ったスズキ バニラとルバーブのブルブランソース

Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin, Light Almond Choron Sauce, Potato Millefeuille
(Supplement Charge +6,600)
A5 牛フィレ肉のグリエ アーモンド風味のショロンソース ジャガイモのミルフィユ
(追加料金を頂戴いたします +6,600)

DESSERT

デザート

Poached Peach, Lychee Sabayon, Rose and Hibiscus, Yogurt Ice Cream
桃のポシェ ライチのサバイヨン
ローズとハイビスカスの香り ヨーグルトのアイスクリーム