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
オシェ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あげます。
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

Cauliflower Soup, Sour Pickles, Crouton
カリフラワースープ サワーピクルス クルトン

LE METS PRINCIPAL
メインディッシュ

Chestnut and Wild Mushrooms Galette, Swiss Chard, Mushroom Reduction
栗と茸のガレット スイスチャード 茸のレデュクション

Braised Turbot, Champagne Sauce, Fig
平目のブレゼ シャンパーニュソース 無花果

Grilled A5 Wagyu Beef Tenderloin, Thyme-Scented Jus, Potato "Robe des Champs"
(Supplement Charge +6,600)
A5 和牛フィレ肉のグリエ タイム香るジュ じゃがいものアンローブ仕立て
（追加料金を頂戴いたします +6,600）

DESSERT
デザート

Gourmande Chocolate Mousse, Almond Praline, Sudachi Sherbet
濃厚なショコラムース アーモンドのプラリネ すだちのシャーベット

Profiterole, Mexican 66% Cacao Chocolate Demi Sphere
Japanese Pear, Madagascar Vanilla Ice Cream
(Supplement Charge +1,100)
メキシコ産チョコレートのプロフィトロール デミスフィア仕立て
和梨 マダガスカル産バニラのアイスクリーム
（追加料金を頂戴いたします +1,100）