

**MENU 3 PLATS (ONLY WEEKDAYS AVAILABLE)**

3品のランチコース (平日のみご提供)

**HORS-d'OEUVRE | LE METS PRINCIPAL | DESSERT**

前菜・メインディッシュ・デザート

**8,800**

**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

**SALMON BELLE-VUE style, EARL GREY BERGAMOT SABAYON  
CUCUMBER AND HORSERADISH, OSCIETRA CAVIAR**

サーモンのベルビュー アールグレイとベルガモットのサバイヨン  
胡瓜とホースラディッシュ オシエトラキャビア

## LE METS PRINCIPAL

メインディッシュ

**JOHN DORY GALANTINE, SAUCE AU CURRY, LEMONGRASS AND GINGER, CARROT LUCULLUS**

的鯛のガランティーンソース・オ・キュリー  
レモングラスと生姜 人参のリュキュリュス

**SEASONAL NEW ONION GALETTE, ONION CONFIT, ALMOND** 🌿

新玉ねぎのコンフィのガレット仕立て アーモンド

**SLOWLY STEAMED CHICKEN BREAST, ALBUFEIRA SAUCE, CALVADOS**

**APPLE TATIN, TARRAGON AND MUSTARD**

鶏胸肉の低温調理 アルビュフェラソース カルヴァドスの香り  
林檎のタタン タラゴンとマスタード

**ROASTED A5 WAGYU TENDERLOIN, POIVRADE SAUCE, RÉMY MARTIN, POLENTA IN THREE WAYS, KOÇOMI  
(Supplement Charge +6,600)**

A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース レミーマルタンの香り

3種のポレンタ こごみ

(追加料金を頂戴いたします +6,600)

## DESSERT

デザート

**PINEAPPLE AND BANANA COMPOSITION, LIME MERINGUE**

パイナップルとバナナのコンポジション ライムメレンゲ