

# Chef's Table Lunch Menu

*(Sample)*

アミューズブーシュ  
Amuse-bouche

蒸し鮑と真鯛タルタルのアンサンブル  
カラスミ・サワークリーム ガーデン・ハーブクーリー  
Ensemble of steamed abalone and sea bream tartare  
Bottarga sour cream, garden herb coulis

フォアグラのソテーとカブのキャラメリゼ  
トリュフソース  
Sautéed foie gras, caramelized turnips, truffle sauce

活けオマール海老のポワレ  
カレー風味のロブスタークーリー バジルオイル  
Pan-fried fresh lobster, curried lobster coulis, basil oil

シャラン産鴨のロースト  
野菜のグリル ルアネーズソース  
Roasted Challandais duck  
grilled vegetables, Rouennaise sauce

スペシャルデザート  
Special dessert

プティフル  
Petit four

コーヒー 紅茶 ハーブティ  
Coffee, tea or herbal tea

¥15,000

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。  
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。  
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.

# Chef's Table Dinner Menu

(Sample)

アミューズブーシュ  
Amuse-bouche

伊勢海老、雲丹、キャビアのコンポジション  
コンソメゼリー ガーデンハーブサラダ  
Composition of spiny lobster, sea urchin and caviar  
jellied consommé, garden herb salad

フォアグラのソテーとブラウンマッシュルームのタルト仕立て  
オレンジソース  
Sautéed foie gras and brown mushroom tart  
orange sauce

鮑と帆立貝のポワレ  
鮑の肝ソース ガーデン・ルッコラのピューレ  
Pan-fried abalone and scallop  
abalone liver sauce, garden rucola puree

恵比寿牛アントルコートのロースト  
野菜のグリル トリュフソース  
Pan-roasted Yebisu beef entrecôte  
grilled vegetables, truffle sauce

ブリー・ド・モーのキャラメリゼとパッションフルーツ

Caramelized Brie de Meaux and passion fruit

又は or

めの寿司 2 貫

2 kinds of Sushi

スペシャルデザート

Special dessert

プティフル

Petit four

コーヒー 紅茶 ハーブティ  
Coffee, tea or herbal tea

¥20,000

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。  
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.