

## 週末ランチコース

¥ 9,000  
(税込・サービス料別)

*Poulpe mariné et gaspacho au shiso vert*  
蛸のマリネ 青じそ風味のガスパチョ

*Vichyssoise de maïs doux <Mirai>*  
味来とうもろこしのヴィシソワーズ

*Bar vapeur sauce au citron confit, légumes de saison*  
スズキのヴァプール レモンコンフィソース  
季節の野菜添え

*ou*  
または  
*Joue de bœuf braisée, gratinée*  
和牛頬肉のブレゼ グラタン仕立て

*Mousse exotique et sorbet framboise*  
エキゾチックムースとフランボワーズのソルベ

*Café*  
コーヒー

## ランチフルコース

¥ 12,000  
(税込・サービス料別)

*Ormeau d'Ezo en tomate fruit farcie*  
蝦夷アワビとフルーツトマトのファルシ

*Consommé double en demi tasse*  
グリル特製ダブルコンソメ

*Bar vapeur sauce au citron confit, légumes de saison*  
スズキのヴァプール レモンコンフィソース  
季節の野菜添え

*Joue de bœuf braisée, gratinée*  
和牛頬肉のブレゼ グラタン仕立て  
※メインディッシュは国産牛フィレ肉に変更できます ( +¥ 3,000税込 )

*Mousse de coco et chocolat blanc sauce fruit de la passion*  
ココナッツとホワイトチョコのムース パッションフルーツのソース

*Café*  
コーヒー

当店では同じ厨房、調理器具にて食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ、カシューナッツ 等)を調理しております。

※消費税は含まれております。別途サービス料10%を頂戴致します。

使用米表示 The Rice Traceability 当店では全て国産米を使用しております。In our restaurant,100% domestically produced rice is used.