

Select lunch セレクトランチ

Appetizer 前菜

Red snapper carpaccio, jelly and turnip salad 真鯛のカルパッチョ ジュレと蕪のサラダ

Soup スープ

Celery root and apple potage 根セロリとリンゴのポターージュ
nuts flavored foam ナッツのフォーム

Main Dish メインディッシュ

White fish and ravioli, saffron scent sauce 白身魚とラビオリ サフラン風味のソースで

or または

Eggplant tartine 茄子のタルティーヌ

Agu pork shoulder loin from Okinawa 沖縄県産アグー豚 肩ロース肉

ris de veau and mushroom and onion リードヴォーと茸とオニオン

or または

Grilled Australian beef fillet オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ

Madeira wine sauce マデラ酒のソースと温野菜

※¥800 additional charge ※ 追加料金 ¥800

Dessert デザート

Lemon gateau レモンのがトー仕立て
served with honey ice cream ハチミツのアイスクリーム添え

Coffee コーヒー

¥5,000

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts.)
特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまは、係りにお申し出ください。

It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入力することが困難であるため
特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

Please be advised that all menu including lobster,prawn,shrimp&crab,wheat,buckwheat,egg,milk,peanut are prepared in the same kitchen.
当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut

Plaisir プレジール

Appetizer 前菜

Red snapper carpaccio, jelly and turnip salad 真鯛のカルパッチョ ジュレと蕪のサラダ

Fish dish 魚料理

White fish and ravioli, saffron scent sauce 白身魚とラビオリ サフラン風味のソースで

Meat dish 肉料理

Eggplant tartine	茄子のタルティーヌ
Agu pork shoulder loin from Okinawa	沖縄県産アグー豚 肩ロース肉
ris de veau and mushroom and onion	リードヴォーと茸とオニオン
or	または
Grilled Australian beef fillet	オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ
Madeira wine sauce	マデラ酒のソースと温野菜

Dessert デザート

Lemon gateau レモンのガトー仕立て
served with honey ice cream ハチミツのアイスクリーム添え

Coffee コーヒー

¥8,000

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Seasonal [シーズナル]

~Taste of Australia~

Small appetizer 小前菜

Amuse bouche お食事前の軽い一皿

Appetizer 前菜

Tasmanian salmon, native spices
honey marinated with mustard ice cream
タスマニアサーモン ネイティブなスパイスと
蜂蜜でマリネして マスタードのグラスを添えて

Hot appetizer 温前菜

Ris de veau croustillant
gratinéed green asparagus
リードヴォーのクリスティアンと
グリーンアスパラガスのグラチネ

Fish dish 魚料理

White fish, lemon myrtle and nuts crust
シェフおすすめ白身魚 レモンマートルとナッツのクラスト

Meat dish 肉料理

Roasted lamb rack
shoulder meat crepinette
wildpepper accent
軽い薫香の仔羊背肉のロティと
肩肉のクレピーヌ
ワイルドペッパーのアクセント

Dessert デザート

Jarrah honey parfait, orange caramel sauce
with Murray river salt sherbet
ジャラハニーのパルフェ オレンジキャラメルソース
マレーリバーソルトのシャーベットを添えて

Coffee and petit four コーヒーと小菓子

¥12,000

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。