

## ランチコース

お一人様 ¥6,000 (税込) ¥6,900 (税サ込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

カリフラワーのヴルーテと鴨のコンフィ 柚子の香り

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

山梨県産サーモン“富士の介”のマリネ  
グリビッシュソースとピーツのヴィネグレット

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

そば粉を使ったタルトフランベ  
アオリイカと洋梨のサラダ

§

### 【魚料理又は肉料理】

ー魚料理 Fish dishー

本日の魚・平貝・海老・フカヒレの入ったブイヤベース  
自家製のレイユとラー油を添えて

§

ー肉料理 Meat dishー

ベルギービール“シメイ”を使った  
鹿児島県産豚バラ肉のビール煮込み

§

ーデザート Dessertー

本日のデザート

§

ーお飲み物 Drinkー

### 【お料理に合わせたペアリングセット】

3杯セット (シャンパーニュ、白・赤ワイン) ¥6,600 (税込)

4杯セット (シャンパーニュ、白・赤ワイン、貴腐ワイン) ¥8,800 (税込)