

## ランチコース

Lunch Course

[12:00~14:00]

---

お一人様 for one person ¥6,000 税込 (¥6,900 税サ込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

国産ハマグリとクラゲのブールギニョン 2種盛り合わせ

Boulguignon of domestic clams and jellyfish Assorted kinds

ーオードブル Hors d'oeuvresー

恵那鶏ムネ肉の低温調理 黒酢とフランボワーズ

グアンチャーレと辛味の効いたラタトゥイユとともに

Low-temperature cooking chicken Black vinegar and framboise

Guanchare and spicy ratatouille

ースープ Soupー

ポタージュ・サン・ジェルマン

五香粉香るクリームと叉焼パウダー

Potage Saint Germain

Chinese spice-scented cream and roast pork powder

ー魚料理又は肉料理 Fish dish or Meat dishー

ー魚料理 Fish dishー

フカヒレと烏賊のムースのクリスティアン オリエンタルソース

Christian with shark fin and squid mousse Oriental saouce

ー肉料理 Meat dishー

仔牛ロース肉とグリエールチーズのコルドンブルー

紹興酒のロベールソース

Cordon blue with veal loin and Gliere cheese

Robert sauce of Shaoxing wine

ーデザート Dessertー

ーお飲み物 Drinkー

カッコ内の金額については消費税・サービス料込みの総額表示となります。