

Delight
 delight

～ Assorted 3 Hors d'oeuvres ～

Tabbouleh mixed with Marinated Mussels,
Tricolor Paprika and Cucumber

Pancetta and Avocado Bruschetta

Pâté de Campagne with Apricot Confiture

～ オードブル3種の盛合せ ～

ムール貝のマリネと三色パプリカとキュウリを混ぜ込んだタブレ

パンチュッタとアボカドのブルスケッタ

パテ・ド・カンパーニュ アプリコットコンフィチュール

Grilled Pork

with Green Curry Hummus

窯焼きポーク

グリーンカレー風味のフムス添え

Nice-Style Salad from Contract Farms

契約農園野菜のニース風サラダ

Shine Muscat Tart

シャインマスカットのタルト

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

4,500

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

Bloom
ブルーム

Pleasure of a Bite
一口のお楽しみ

Octopus and Seaweed Carpaccio
Colorful Tomato and Lime Dressing

北海タコと青海苔のカルパッチョ
カラフルトマトとライムピネグレット

Vichyssoise with Junsai
ジュンサイを浮かべたヴィシソワーズ

Please choose a main dish
メイン料理をお選びください

Butterfish Poêlé Provence-Style
with Grilled Vegetables Ratatouille
南仏プロヴァンスの香りを纏ったマナガツオのポワレ
グリル野菜のラタトゥイユ添え

or

Grilled Sirloin and Grilled Vegetables
Maître d'Hôtel Butter and Gravy Sauce
サーロインのグリルと野菜のグリル
メンテルバターとグレイビーソース

Pineapple Bavarois
White Chocolate and Coconut Sauce
パイナップルのババロア
ホワイトチョコとココナッツのソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

6,000

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies,
please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたらご注文の前にスタッフへお知らせください。

〈 1st Anniversary Lunch 〉

Pleasure of a Bite

一口のお楽しみ

Grilled Tuna, Ratatouille Minutes
Avocado Oil and Japanese Herb Salad

マグロのグリル ラタトゥイユミニッツ
アボカドオイルと和エルブサラダ

Foie Gras Pot-au-feu

フォアグラのポトフ

Lobster and Lemon Fettuccine

Americaine Sauce

オマール海老とシトロンのフェットチーネ
アメリカーナソース

Domestic Beef Tenderloin Tournedos
"Inka-no-Mezame" Potatos with Bordelaise Sauce

国産牛フィレ肉のトゥルヌド
インカの目覚めとタイム香るボルドレーズソース

or

Japanese Black Beef Tenderloin

黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Mango Creme Brulee and Mango Sorbet

マンゴーのクレームブリュレとマンゴーソルベ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

8,500

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。