



## PRIVATE ROOM LUNCH

### ◆◆◆ Fusion フュージョン ◆◆◆

Includes toast drink & mineral water

乾杯ドリンク・ミネラルウォーター付き

Appetizer+Main+Dessert+Cafe+Macaron	前菜+メイン+デザート+カフェ+マカロン	¥5,500
2 Appetizers+Main+Dessert+Cafe+Macaron	前菜2品+メイン+デザート+カフェ+マカロン	¥6,500
Appetizer+2 Mains+Dessert+Cafe+Macaron	前菜+メイン2品+デザート+カフェ+マカロン	¥7,500

前菜・メイン・デザートは下記6種からお選びください。

### ◆◆◆ Appetizer ・ 前菜 ◆◆◆

サラダゲルマン 野菜のエスカベッシュ パテ・ベーコン・ベアルネーズ・ナッツ・きのこ  
Salad with Marinated Vegetables

季節野菜のテリーヌ ソースサフラン  
Seasonal vegetables Terrine

甘エビのタルタル プイヤベースのコンソメゼリー  
Tartar sauce of sweet shrimp with tomato and Consomme soup

キノコのポタージュ キノコとベーコンのフラン  
Mushroom Soup Mushroom Pudding with bacon

鴨肉のコンフィとインカのめざめ テリーヌ仕立て ソースバルサミコ  
Duck meat Confit and Potatoes with Balsamico Sauce

タスマニアサーモンのコンフィ オリーブとりんごのタップナード(+¥500)  
Salmon Confit with Olive and Apple tapenade

### ◆◆◆ Main ・ メイン ◆◆◆

鶏もも肉のソテー モリーユ茸のクリーム煮  
Sauteed Chicken with Creamy Mushroom Sauce

スズキのポワレ ジャがいもとアンチョビ  
Poiret of Sea Bass with Potato and Anchovies Sauce

国産豚肉の白ビール煮込み  
Beer stew of pork

真鯛のヴァプール ソースマリニエール  
Vapeur of Seabream with Clovisse & White Wine Sauce

ブラックアンガス牛サーロインのグリエ ソースカフェ・ド・パリ(+¥1,000)  
Grilled Beef with Cafe de Paris Sauce

カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリカネズ(+¥1,500)  
Lobster Poêlé with Américaine Sauce

### ◆◆◆ Dessert ・ デザート ◆◆◆

ウ・ア・ラ・ネージュ  
Oeuf a la neige

シーズナル・オリエンタルタルト  
Seasonal Oriental Tart

モンブラン・クーシュ  
Mont Blanc Couche

プロフィットロール  
Cream puff

タヒチバニラ・ミルフィーユ(+¥500)  
Tahitian Vanilla Mille-Feuille

ババ・マルコポーロルージュ(+¥500)  
Tea Baba Cake "Marco Polo Rouge"

### ◆◆◆ à la carte ・ アラカルト ◆◆◆

マカロン ¥1,500  
Macaron

※仕入れによって内容が変更になる場合もございますこと ご了承ください。  
※表記の価格は全て消費税込み、サービス料10%別となっております。

