

Chef's Special Lunch Course Menu

Appetizer

Mille-feuille of Smoked Trout Salmon

Arugula and Fried Onions

スモークトラウトサーモンとルッコラ、オニオンフライのミルフィーユ仕立て

Soup

Today's Soup

本日のスープ

Fish

Sauteed Fresh Fish from Toyosu with Noilly and White Wine Sauce

豊洲市場の鮮魚のソテー ノイリーと白ワインのソース

Meat

Beef Sirloin Steak served with Butter and Anchovies

牛サーロインステーキ アンチョビ入りバター添え

Bread

Bread

ブレット

Desserts

Pudding a la mode with Strawberry and Ice Cream

苺のプリンアラモード、アイス添え

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,000

(税込5,500)