

Summer Ladies Lunch



Sea Bass Carpaccio

Served with Mango, Chili & Coriander
千葉県産天然スズキのカルパッチョ
マンゴー、チリ、パクチーと共に

Duck & Truffle Dumpling Soup

Chicken Broth & White Gourd
鴨とトリュフ入りワンタンスープ
鶏出汁 & 冬瓜

Your Choice of

Mediterranean Veal Cutlet

Served with Mushrooms, Feta Cheese & Salad
仔牛の地中海風カツレツ
マッシュルーム、フェタチーズ、グリーンサラダ

Or

又は

Thai Style Steamed Kawahagi

Spicy Coconut Creamy Sauce
カワハギのタイ風香味蒸し
スパイシーココナツクリームソース

Dessert

Lemon Tart

Served with Hyuganatsu Sherbet
レモンタルト
日向夏のシャーベット添え

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥4,500

スパークリングワイン フリーフロー付き

¥5,500

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.
service charge will be added to your bill.

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
料金には別途、サービス料を加算させていただきます。