

# 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 Beef Cutlet

Served with Mushrooms, Feta Cheese & Salad

地中海風ビーフカツレツ

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

スパイシーココナッツクリームソース

### 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。