

# Lunch "Trésor"

## *Tartelette de topinambour*

タルトレット

菊芋 花梨 トリュフ トンカ豆

## *Beignets de poulpe*

タコ 発見！！

## *Tomate marine et sorbet au yaourt, épices*

栃木県産"おかトマト"のマリネ

スパイスの薫りを纏ったヨーグルトのソルベ

## *Chausson laitance, sauce beurre blanc à la ciboulette*

白子のパイ包み

有明海香味海苔 ソース ブールブラン

## *Lotte de mer rôti et légumes fondan*

北海道より鮫鱈のロティ

野菜のフォンダン

## *Carré d'agneau rôti sauce son jus et beurre d'épis*

サフォーク種 仔羊背肉のロティ

そのジュとエピスの薫り

## *Blanche Neige - Sorbet au pommes vertes et mousse chocolat blanc*

"ブランシュ・ネージュ"

長野県『ナカムラフルーツ農園』"グラニースミス"のソルベ

ヴァローナ社"オパリス"のムース

## *Café, Mignardises*

食後のお飲み物とミニタルティーズ

¥8,500.-

\*1. It is not included tax and 10% of service charged.

\*1. 各コース料理の表示金額に消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます

\*2. In order to offer the best ingredient of the day, please note that the menu is subject to change.

\*2. コース料理はシェフのお任せコースとなっております、食材の産地、お料理の内容、品数などは天候や入荷の状況により変更する事がございますご了承ください。