

# Déjeuner APICIUS

¥ 12,960-

岩元学シェフが旬の食材(毎月)をふんだんに盛り込んだ贅沢なランチコースを  
ビジネスシーンやご友人の方々との会食にご満足頂けるようご用意致しました  
*Utiliser la saisonnalité des produits, jouer avec les ingrédients pour surprendre les clients.*  
*Voici le défi que relèvent tous les mois Manabu Iwamoto et sa brigade.*

*Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.*  
前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください  
*Please choose plate each from appetizer & main dish.*

## Les Entrées 前菜

### Crustacés en gelée de mangue aux Sauternes

甲殻類のヴァリエ ソーテルヌとマンゴーのジュレ  
*Assorted crustacean with Sauternes jelly and mango*  
Ou, または、Or,

### Escargots et pieds de veau à la Provençale

エスカルゴと仔牛脛肉のプロバンス風  
*Steamed escargot and veal leg, tomato sauce*

### Soupe d'hamo au gingembre et concombre

鱧、胡瓜、生姜風味のスープ  
*Hot bouillon soup of pike eel with cucumber, ginger flavor*

## Les plats principaux メインディッシュ

### Panachés de poissons frits, sauce Nantua

海の幸のフリット ナンテュアソース  
*Deep-fried seafood, crustacean sauce*  
Ou, または、Or,

### Côte de bœuf poêlée façon chef

北海道産短角牛熟成ロース肉のポワレ  
*Sautéed Japanese sirloin beef (Dry aged)*

### Petite Crème brûlée

パティシエから小さなクレームブリュレ  
*Tiny crème brûlée*

### Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット  
*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service*

### Café et Mignardises

食後のフィナーレ、ミニャルディーズとコーヒー  
*Coffee and Tiny pastrys*

35<sup>me</sup>  
Anniversaire

## É T É

¥ 8,640

### Cocktail de palourdes au caviar, émulsionné de jus de cuisson

蛤とキャビアのカクテル 蛤のエマルジョンソース  
*Cocktail of shellfish with caviar, emulsified shellfish sauce*

### Quenelles de kamasu en Tête de lion, coulis de crustacés

カマスのクネル 甲殻類のクーリ  
*Mousse of Kamasu fish, crustacean sauce*

### Cuisses de lapin, curry au Spätzles

ウサギ肉のパネ カレー風味のアルザス風パスタ  
*Deep-fried rabbit, curry sauce*

### Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶  
*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee*

## JUIN

¥ 5,400

### **Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.**

前菜とメインディッシュをそれぞれお選びください。  
*Please choose plate each from appetizer and main dish.*

### **Ayu glacé et ratatouille au vinaigre de framboise**

鮎のオーブン焼きとラタトゥイユ フランボワーズヴィネガー  
*Baked sweetfish and ratatouille, raspberry vinegar sauce*

**Ou, または、Or,**

### **Soupe glacée de melon en gelée de vin de Sauternes**

冷製メロンのスープとソーテルヌのジュレ  
*Cold soup of melon with Sauternes jelly*

▣ ————— ▣ ————— ▣ ————— ▣

### **Steak de sakuramasu au lardon, sauce beurre blanc au poivre rose**

北海道産桜鱒のポワレ ピンクペッパー入りブルブランソース  
*Sauted cherry salmon, white wine butter sauce*

**Ou, または、Or,**

### **Choucroute de queues de bœuf et oreilles de porc**

和牛テール肉と豚耳肉のシュークルート  
*Stewed oxtail with sauerkraut and pork ear*

### Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

本日のワゴンデザートとアイスクリームやシャーベット コーヒーまたは紅茶  
*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee*

*Supplément pour le service de 10%*

表示金額は消費税 8% 込の金額です別途 10% のサービス料が加算されます。

*We will add 10% service charge.*