

## LUNCH COURSE

2,800

### SALAD WITH TRUFFLE DRESSING

サラダメランジェ トリュフドレッシング

-

### CREAM RISOTTO, TRUFFLE SHAVING

フレッシュトリュフのクリームリゾット

or

### CREAM TAGLIATELLE, TRUFFLE SHAVING

フレッシュトリュフのクリームソース タリアテッレ

-

### PAVLOVA, STRAWBERRY, TONKA BEAN ICE CREAM, TRUFFLE HONEY

苺を添えたパヴロヴァ トンカ豆のアイス トリュフ蜂蜜と共に

Taxes are not included.

価格は全て税別表示です。

## SAKURA LUNCH COURSE

4,500

### SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ プイヤード

### APRICOT CRANBERRY GALANTINE, CHERRY MARINADE JAPANESE RADISHES, CARROT SESAME VINAIGRETTE SAUCE

アプリコットとクランベリーを巻いた桜姫鶏のガランティーヌ  
色々な大根のマリネ 人参と胡麻のヴィネグレットソース

### TRUFFLE CREAM RISOTTO

トリュフクリーム リゾット

### ROASTED PORK, GREEN PEPPER LYONNAISE SAUCE, TRUFFLE MARMALADE, TRUFFLE SHAVING

桜ポークのロースト  
ソースリヨネーズ ポワブルヴェールの香り  
トリュフのマルムラードとフレッシュトリュフと共に

### PAVLOVA, STRAWBERRY, TONKA BEAN ICE CREAM, TRUFFLE HONEY

苺を添えたパヴロヴァ  
トンカ豆のアイス トリュフ蜂蜜と共に

## SPECIAL SAKURA LUNCH COURSE

6,000

### SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ プイヤード

### APRICOT CRANBERRY GALANTINE, CHERRY MARINADE JAPANESE RADISHES, CARROT SESAME VINAIGRETTE SAUCE

アプリコットとクランベリーを巻いた桜姫鶏のガランティーヌ  
色々な大根のマリネ 人参と胡麻のヴィネグレットソース

### SCALLOP POELE, RED CABBAGE, SHISO, GREEN PEA PUREE, CHERRY REDUCTION SAUCE

北海道産ホタテのポワレ 紫キャベツと紫蘇のパピエ  
プティポワピューレと桜のレディクション

### TRUFFLE CREAM RISOTTO

トリュフクリーム リゾット

### ROASTED BEEF FILLET, SEARED EGG BUTTER SAUCE, FRESH TRUFFLES, SPRING VEGETABLES

牛フィレのエリザベス女王風  
フレッシュトリュフと春野菜と共に

### CHERRY CLAFOUTIS, SAKURA ICE CREAM, SOUR CREAM

チェリーのクラフィティ  
桜のアイスクリームとサワークリーム 春の訪れ

Taxes are not included.  
価格は全て税別表示です。