

# RUE D'OR

## BUSINESS LUNCH

### 前菜 ENTRÉES

サーモンのビーツマリネ ハーブサラダ バルサミコソース  
Marinated Salmon, Beet Root, Cucumber, Herb Salad, Balsamic Sauce

前菜盛合わせ  
Rue d'Or Hors d'Œuvres

### スープ SOUPE

オニオンスープ グリエールチーズ クルトン  
Onion Soup, Gruyère, Croûton

本日のポタージュ  
Potage du Jour, Croûton, Fine Herbs

### メインディッシュ PLATES PRINCIPAUX

#### 魚料理 POISSON

鯛のロースト ハーブのクラスト, 白ワインソース, カリフラワーのロースト  
Roasted Sea Bream, Herb Crust, White Wine Sauce, Roasted Cauliflower

#### 肉料理 VIANDE & VOLLAILE

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタードソース, ポテトロースト  
Confit Duck Leg, Mustard Sauce, Roasted Potato

豚肩肉のグリル リンゴのキャラメリゼ, ポテトピューレ, タマネギのロースト  
Grilled Pork Shoulder, Caramelized Apple, Potato Purée, Roasted Onion

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフ, ポテトピューレ +1,500  
Tournedos Rossini, Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffles, Potato Purée

### デザート DESSERT

クラシックショコラ ラズベリーソース, シャンティ  
Chocolate Gâteau, Raspberry Sauce, Chantilly

カフェグルマン  
Café Gourmand, Verrine, Petit Gâteau, Madeleine, Seasonal Fruit

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

## BUSINESS LUNCH

3 品コース・ *Three Courses* ¥4,500

前菜 または スープ、メインディッシュ、デザート

*Entrée or Soupe, Plat Principal & Dessert*

4 品コース・ *Four Courses* ¥5,800

前菜、スープ、メインディッシュ、デザート

*Entrée, Soupe, Plat Principal & Dessert*

5 品コース・ *Five Courses* ¥6,800

前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート

*Entrée, Soupe, Poisson, Viande & Dessert*

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

# RUE D'OR

## MARCHÉ LUNCH by Rue d'Or Chef Tetsuya Ueda

### 前菜 ENTRÉES

和牛モモ肉のガレット  
赤ワインマスタード, ウズラの卵, コンテチーズ  
*Wagyu Round Galette, Red Wine Mustard Sauce, Quail Egg, Comté*

### スープ SOUPE

ウズラのコンソメスープ  
カリフラワーのピューレ, ドライトマト, トリュフ  
*Quail Consommé, Cauliflower Purée, Dried Tomato, Truffle*

### メインディッシュ PLATES PRINCIPALES

#### 魚料理 POISSON

タラとバイヨンヌハムのルーロ  
スイスチャード, マッシュルームとバターソース  
*Cod & Bayonne Ham Rouleau, Mushroom & Butter Sauce, Swiss Chard*

#### 肉料理 VIANDE & VOLLAILE

蝦夷鹿のロースト  
人参のピューレ, ブロッコリー, カシスのソース, ベアルネーズ  
*Roasted Venison, Cassis Sauce, Béarnaise, Carrot Purée, Broccoli*

#### デザート DESSERT

リンゴのタルトタタン  
シナモンのクランブル, シャンティー, ヌガティーヌ  
*Tarte Tatin, Cinnamon Crumble, Chantilly, Nougatine*

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

MARCHÉ LUNCH  
by Rue d'Or Chef Tetsuya Ueda

4 品コース・ *Four Courses* ¥7,400  
前菜、スープ、魚または肉料理、デザート  
*Entrée, Soupe, Poisson or Viande, Dessert*

5 品コース・ *Five Courses* ¥8,400  
前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート  
*Entrée, Soupe, Poisson, Viande & Dessert*

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.