

RUE D'OR

BUSINESS LUNCH

前菜 ENTRÉE

スモークサーモン & 野菜マリネ ハニーマスタードドレッシング
Smoked Salmon & Marinated Vegetables, Honey Mustard Dressing

ホタテのポーチ アスパラガスとソラマメのサラダ キャビア +1,300
Poached Scallops, Asparagus & Fava Beans Salad, Caviar

スープ SOUPE

ネギのヴルーテ スモークベーコンとホイップクリーム チャイブ
Leek Velouté, Smoked Bacon Cream, Chives

カナダ産ロブスターのビスク コニャック チャイブ +700
Canadian Lobster Bisque, Cognac, Chives

メインディッシュ PLATES PRINCIPAUX

魚料理 POISSON

真鯛のグリル ブールブランソース プロヴァンス風トマトコンフィ
Grilled Seabream, Beurre Blanc Sauce, Tomato Confit à la Provençale

カナダ産オマール海老のロースト
ハーブオランダーズソース アスパラガス +3,400
Roasted Whole Canadian Homard Lobster & Herbs Hollandaise Sauce, Asparagus

肉料理 VIANDE & VOLLAILE

グリルビーフステーキ グリーンペッパーソース ポテト・ドフィノワーズ
Grilled Beef Steak & Sauce aux Poivre Vert, Potato Dauphinoise

国産牛テンダーロインのロッシーニ 黒トリュフ +3,000
Grilled Japanese Beef Tenderloin Rossini, Duck Foie Gras, Black Truffle

デザート DESSERT

ガトーショコラ ラズベリーソース シャンティエ
Gâteau au Chocolate, Raspberry Sauce, Chantilly

3 品コース・Three Courses 4,500

前菜 又は スープ、魚料理 又は 肉料理、デザート *Entrée or Soupe, Plat Principal & Dessert*

4 品コース・Four Courses 5,800

前菜、スープ、魚料理 又は 肉料理、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 Kaviraj Janniah

前菜 ENTRÉE

ホタテのポーチ アスパラガスとソラマメのサラダ キャビア
Poached Scallops, Asparagus & Fava Beans Salad, Caviar

スープ SOUPE

ネギのヴルーテ スモークベーコンとホイップクリーム チャイブ
Leek Velouté, Smoked Bacon Cream, Chives

メインディッシュ PLATES PRINCIPALES

魚料理 POISSON

真鯛のグリル ノイリープラットクリームソース 春野菜
Grilled Sea Bream, Noilly Prat Cream Sauce, Spring Vegetable
Or または

カナダ産オマール海老のロースト
ハーブオランダーズソース アスパラガス +3,400
Roasted Whole Canadian Homard Lobster & Herbs Hollandaise Sauce, Asparagus

肉料理 VIANDE & VOLLAILE

北海道蝦夷鹿のロースト
ポートワインとベリーソース セロリアックコンフィ
Hokkaido Ezo Deer, Port Sauce & Berries, Celeriac Confit

デザート DESSERT

ホワイトチョコレートパンナコッタ ストロベリー&バジルメレンゲ
White Chocolate Panna Cotta, Strawberry & Basil Meringue

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.