



～ 花 ～ FLEUR

LUNCH TIME 11:30 ～ 14:00

【アミューズ/Amuse】

本日のアミューズグール
Amuse Bouche of the Night

【前菜/Appetizer】

本日の前菜
Appetizer of the Day

【メイン料理/Main Dish】

～ お魚料理 又は お肉料理をチョイス ～
Your Choice of Fish or Meat

(お魚料理/Fish)

アトランティックサーモンのポワレ 香草風味
Pan Fried Atlantic Salmon, Herb Flavored

又は or

(お肉料理/Meat)

沖縄県産豚肉のソテー ケッパーと共に
Sauteed Pork, Produced in Okinawa, with Caper

【デザート/Dessert】

本日のデザート
Dessert of the Day

パン

Bread

有機コーヒー(レインフォレスト・アライアンス認証農園産)又は紅茶
Your Choice of Organic Coffee or Tea

¥3,500

*コース料理は3日前までの事前予約制
3-day advanced reservations required

アレルギー物質についてご心配のお客様は係員に申し出ください。
Please ask our service staff about allergens if you have any food allergy.

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。
Unless specifically noticed otherwise, all the rice used for our menu is domestic.

料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

We will inform you in advance when changing origins and, or varieties of ingredients. Please do not hesitate to ask us if you have any concern.

料金にはサービス料10%、消費税8%が含まれております
All prices are inclusive of a 8% consumption tax and a 10% service charge.