THE CLASSICA

omotesando

LUNCH TIME

Lunch Course

Stephan Pantel collection

ステファン・パンテル コレクション

Appetizers / 前菜

ホタテと菜の花のタルトレット　ヘーゼルナッツの泡仕立てソース　レモンペースト
Scallop and Na-no-Hana Greens Tartelette　Hazelnut Foam　Lemon Paste

フォワグラのコンフィ　奈良漬け巻き　南国フルーツソース
Foie GrasConfit　Nara Pickles Roll　Tropical Fruit Sauce

Main Dish / メイン（2種類からお選びください）

桜鱒のロースト　柚子と焦がしバターのオランデーズソース　アスパラガス　ポムニッコー
Roast Sakura Salmon　Yuzu and Brown Butter Hollandaise　Asparagus　Pommes Nikko

or

仔羊のロースト　番茶の香る椎茸　オレンジのアクセント
Roast Lamb　Bancha Green Tea Shiitake　Orange Accents

【お一人様追加￥2,000（税抜）で魚料理・肉料理ともにお召し上がり頂けます】
[Diners may opt to include both main dishes（fish and meat） for an additional ￥2,000]

Dessert / デザート

山椒のパンナコッタと苺　イタドリのコンポート　レモンとオリーブオイルのシャーベット
Sansho Pepper Panna Cotta with Strawberries　Knotweed Compote　Lemon Olive Oil Sherbet

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea
¥4,500

表示価格は、税 別で表記しております
Menu prices do not include tax

Classica Lunch

クラシカ ランチ

Appetizer / 前菜

前菜
Appetizer

Soup / スープ

旬のポタージュ
Seasonal Potage

Main Dish / メイン（2種類からお選びください）

本日の魚料理
Fresh Fish of the Day

or

本日の肉料理
Meat Dish of the Day

【お一人様追加￥2,000(税抜)で魚料理・肉料理ともにお召し上がり頂けます】
[Diners may opt to include both main dishes（fish and meat） for an additional ￥2,000]

Dessert / デザート

本日のデザート
Dessert of the Day

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥2,800

表示価格は、税 別で表記しております
Menu prices do not include tax

THE CLASSICA

omotesando

DINNER COURSE

Dinner Course

Stephan Pantel collection

ステファン・パンテル コレクション

Amuse / アミューズ

Appetizers / 前菜

ホタテと菜の花のタルトレット　ヘーゼルナッツの泡仕立てソース　レモンペースト
Scallop and Na-no-Hana Greens Tartelette　Hazelnut Foam　Lemon Paste

フォワグラのコンフィ　奈良漬け巻き　南国フルーツソース
Foie Gras Confit　Nara Pickles Roll　Tropical Fruit Sauce

Soup /スープ

仏産白いんげんの冷製スープとイカ墨ソース　バジルオイル　チョリソー添え
Chilled French Haricot Soup with Squid Ink Sauce　Basil Oil　Chorizo

Maindish /メイン

桜鱒のロースト　柚子と焦がしバターのオランデーズソース　アスパラガス　ポムニッコー
Roast Sakura Salmon　Yuzu and Brown Butter Hollandaise　Asparagus　Pommes Nikko

仔羊のロースト　番茶の香る椎茸　オレンジのアクセント
Roast Lamb　Bancha Green Tea Shiitake　Orange Accents

Dessert / デザート

山椒のパンナコッタと苺　イタドリのコンポート　レモンとオリーブオイルのシャーベット
Sansho Pepper Panna Cotta with Strawberries　Knotweed Compote　Lemon Olive Oil Sherbet

ミニャルディーズ
Mignardise

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥8,500

表示価格は、税・サービス料別で表記しております
Menu prices do not include tax or service charge

Dinner Course

Stephan Pantel Short collection

ステファン・パンテル ショート コレクション

Appetizers / 前菜

ホタテと菜の花のタルトレット　ヘーゼルナッツの泡仕立てソース　レモンペースト
Scallop and Na-no-Hana Greens Tartelette　Hazelnut Foam　Lemon Paste

フォワグラのコンフィ　奈良漬け巻き　南国フルーツソース
Foie Gras Confit　Nara Pickles Roll　Tropical Fruit Sauce

Soup /スープ

仏産白いんげんの冷製スープとイカ墨ソース　バジルオイル　チョリソー添え
Chilled French Haricot Soup with Squid Ink Sauce　Basil Oil　Chorizo

Maindish /メイン（2種類からお選びください）

桜鱒のロースト　柚子と焦がしバターのオランデーズソース　アスパラガス　ポムニッコー
Roast Sakura Salmon　Yuzu and Brown Butter Hollandaise　Asparagus　Pommes Nikko

or

仔羊のロースト　番茶の香る椎茸　オレンジのアクセント
Roast Lamb　Bancha Green Tea Shiitake　Orange Accents

Dessert / デザート

山椒のパンナコッタと苺　イタドリのコンポート　レモンとオリーブオイルのシャーベット
Sansho Pepper Panna Cotta with Strawberries　Knotweed Compote　Lemon Olive Oil Sherbet

ミニャルディーズ
Mignardise

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥6,500

表示価格は、税・サービス料別で表記しております
Menu prices do not include tax or service charge

Dinner Course

Stephan Pantel Special collection

ステファン・パンテル スペシャル コレクション

Amuse / アミューズ

Appetizers / 前菜

ホタテと菜の花のタルトレット　ヘーゼルナッツの泡仕立てソース　レモンペースト
Scallop and Na-no-Hana Greens Tartelette　Hazelnut Foam　Lemon Paste

フォワグラのコンフィ　奈良漬け巻き　南国フルーツソース
Foie Gras Confit　Nara Pickles Roll　Tropical Fruit Sauce

貝類と旬野菜のブリッド
Bourride of Shellfish and Seasonal Vegetables

Soup /スープ

仏産白いんげんの冷製スープとイカ墨ソース　バジルオイル　チョリソー添え
Chilled French Haricot Soup with Squid Ink Sauce　Basil Oil　Chorizo

Maindish /メイン

桜鱒のロースト　柚子と焦がしバターのオランデーズソース　アスパラガス　ポムニッコー
Roast Sakura Salmon　Yuzu and Brown Butter Hollandaise　Asparagus　Pommes Nikko

仔羊のロースト　番茶の香る椎茸　オレンジのアクセント
Roast Lamb　Bancha Green Tea Shiitake　Orange Accents

Dessert / デザート

山椒のパンナコッタと苺　イタドリのコンポート　レモンとオリーブオイルのシャーベット
Sansho Pepper Panna Cotta with Strawberries　Knotweed Compote　Lemon Olive Oil Sherbet

ミニャルディーズ
Mignardise

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥10,000

表示価格は、税・サービス料別で表記しております
Menu prices do not include tax or service charge

Stephan Pantel A La Carte

ステファン・パンテル アラカルト

Specialite / スペシャリテ

フォワグラのコンフィ　奈良漬け巻き　南国フルーツソース　¥1,800

Foie Gras Confit　Nara Pickles Roll　Tropical Fruit Sauce

Seasonal-A La Carte / シーズナル アラカルト

Appetizers / 前菜

ホタテと菜の花のタルトレット　ヘーゼルナッツの泡仕立てソース　レモンペースト　¥1,400

Scallop and Na-no-Hana Greens Tartelette　Hazelnut Foam　Lemon Paste

Soup /スープ

仏産白いんげんの冷製スープとイカ墨ソース　バジルオイル　チョリソー添え　¥1,300

Chilled French Haricot Soup with Squid Ink Sauce　Basil Oil　Chorizo

Maindish /メイン

桜鱒のロースト　柚子と焦がしバターのオランデーズソースアスパラガス　ポムニッコー　¥2,200

Roast Sakura Salmon　Yuzu and Brown Butter Hollandaise　Asparagus　Pommes Nikko

仔羊のロースト　番茶の香る椎茸　オレンジのアクセント　¥2,600

Roast Lamb　Bancha Green Tea Shiitake　Orange Accents

Dessert / デザート

山椒のパンナコッタと苺　イタドリのコンポート　レモンとオリーブオイルのシャーベット　¥1,200

Sansho Pepper Panna Cotta with Strawberries　Knotweed Compote　Lemon Olive Oil Sherbet

※ Seasonal-A La Carte は季節ごとに変更いたします。

表示価格は、税・サービス料別で表記しております
Menu prices do not include tax or service charge