

Déjeuner



L'Orangerie 光庵

Menu Mignon

+ Boisson offerte 8,000

お肉かお魚どちらかをお選びいただき、お腹に軽いコースです。アラカルトから追加も可能です。

A lighter course where you may choose between fish or meat. Additional dishes from our à la carte menu are also available.

- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Entrée 前 菜
- Poisson ou Viande お魚料理 もしくは お肉料理
- Dessert デセール
- Café et Mignardises ミニマルディーズと食後のお飲み物

Menu Gourmand

+ Boisson offerte 12,000

シェフ自慢の自家製コンソメに加え、お魚とお肉どちらもお楽しみいただける充実のコースです。

A generous course featuring both fish and meat, alongside our chef's signature homemade consommé.

- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Entrée 前 菜
- Consommé (Demi) コンソメ (デミサイズ)
- Poisson お魚料理
- Viande お肉料理
- Dessert デセール
- Café et Mignardises ミニマルディーズと食後のお飲み物

+ Boisson offerte

お昼のコースには、お好きなドリンク一杯をおつけしております。下記よりお選びください、

Your lunch course includes one complimentary drink. Please choose from the selection below.

• Alcohol

カクテル “オランジュリー” / スパークリングワイン (+1,000円) / 赤・白ワイン / ビール
Cocktail "L'Orangerie" / Sparkling Wine (+1,000 yen) / Glass Red • White Wine / Beer

• Non-alcohol

モクテル “オランジュリー” / 各種オルタナティブドリンク / ノンアルコールビール / その他
Mocktail "L'Orangerie" / Alternative drinks / Non-alcohol beer / Softdrinks

The prices are tax-included. It will be added 15% service charge.

価格はすべて消費税込みとなります。別途サービス料15%頂戴いたします。

Composition du jour

本日のお品書き

- **Amuse-bouche** アミューズ・ブーシュ

- **Entrée** 前菜

Ravioli de champignons fermentés et noix, sauce à l'ail noir et beurre noisette
発酵マッシュルームと胡桃のラヴィオリ、黒ニンニクとブールノアゼットのソース

- **Entrée 2** (*Only for "Menu Gourmand") 前菜 2 (ムニユ・グルマンの方のみ)

Consommé maison façon Roi Sihanouk (Demi)
自家製 コンソメ シアヌーク国王お好み デミサイズ

- **Poisson** お魚料理

Daurade sauvage étuvée, beurre blanc à la fleur de cerisier
天然鯛の蒸し焼き、桜のブールブラン

- **Viande** お肉料理

Cuisse de Shamo de Tokyo en chou farci, papet vaudois, sauce aux baies de sansho
東京軍鶏 キュイスのシューファルシ パペヴオードワ 実山椒のソース

- **Dessert** デセール

Crème d'Anjou aux fraises
苺のクレームダンジュ

- **Café et Mignardises** ミニヤルデイズ

Déjeuner



L'Orangerie 光庵