

# TREE LUNCH

旬の食材を使用したシェフおすすめの  
ダブルメインフルコース

¥4,300

## Salad & Bread

---

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

## Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

---

水ナスのハニーマスタードクリームディップ

マグロマリネとアボカド オーロラソース

ハモンセラーノとメロンのスープ仕立て

カサゴのエスカベッシュ

杏のクリームチーズ

大山鶏胸肉のバロティーヌ

ズッキーニのファルシー

鱧と枝豆のアーモンドパン粉のフリット

## Fish

---

本日のおすすめ旬のお魚 プロヴァンス風バイエルディ

タブナードとバジルのソース

## Meat

---

大山鶏骨付きもも肉のローストと焼きリゾット

ローズマリーのクリームソース

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ

+¥1,500

## Dessert & Cafe

---

トロピカルフルーツと

ココナッツアイスクリームのパルフェ

コーヒー or 紅茶