

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ
Overture

牡丹海老のマリネとフランス産オシエトラキャビア 甲殻類のジュレと雲丹のクリーム
Marinated Botan shrimp and French Ossetra caviar,
shellfish jelly and sea urchin cream

フランス産フォワグラと無添加ドライフルーツのマーブル仕立て
アーモンドのエキュームと抹茶のクランブル
Marbled French foie gras with natural dried fruit,
almond foam and Matcha crumble

グリーンアスパラガスのグラニテにシトロンオイルの香りをしのばせて
Green asparagus granite with a scent of lemon oil

昆布締めシロギスの焼霜仕立てをのせた
鶴ヶ島サフランの風味と蛤のうま味溢れるホワイトアスパラガスのグラタン
White asparagus gratin with saffron and clam broth,
lightly skin-grilled Konbujime Shirogisu



アイスランドの雄大な自然に育まれた仔羊と筍のロースト
春の芽吹き野菜 白味噌風味の玉葱クーリと木の芽香るジュ
Grilled Iceland lamb and Japanese bamboo shoots, spring vegetables,
new onion coulis and sauce of young Sansho leaves flavor



マンゴーとホワイトバルサミコのブランマンジェ
Mango and white balsamic vinegar blanc-mange

イタリア産ローストピスターシュと爽やかなシトラスとの出会い
Italian roasted pistachio encountering citrus fruit

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Confectionery and coffee or tea

¥38,000 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (魚または肉料理)をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥30,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 30,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
with other menu items except a dessert marked with a ginkgo leaf.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify us beforehand.

ひと味違うご提案を

下記のお料理を追加いただけます。

You may add the following dishes for additional charges.

- 黒い煌めく宝石フランス産オシエトラキャビアにコンディメントを添えて
Ossetra caviar glistening like a black gem, served with condiments

+ ¥11,500~ (10g~)

- オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ
Okura beef double consommé

+ ¥4,000 (1名様)

- チーズワゴンより好きなチーズをお選びください
Cheese platter

+ ¥3,000 (1名様)

コースの一品を下記のお料理に変更いただけます。

You may replace one of your dishes with the below for an additional charge.

- 熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼き
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソースとトリュフ 春の野菜を添えて
Charcoal roasted Kumamoto Wao sirloin,
red wine sauce and truffles, served with spring vegetables

+ ¥3,600 (1名様)

- 伝統のクレープシュゼット(2名様より)
Crepes Suzette (for 2 persons)

+ ¥2,400 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料10%が含まれております。

The price includes consumption tax and 10% service charge.