

創業60周年記念メニュー The 60th Anniversary Menu

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ

Overture

カワハギとグラニースミスのマリネ ジュレに仕立てた白ワインのナージュ
フランス産オシェトラキャビアを添えて

Marinated Kawahagi and Granny Smith,
served with white wine jelly a la nage and Ossetra caviar

リ・ド・ヴォーのローストとアンディーブのカラメリゼ
ほのかなブルーチーズ風味のクリームソース

Roasted sweetbread and caramelized endives, served with blue cheese sauce

国産あわびをサフランの香る魚介類のコンソメでポトフ仕立てに

Abalone saffron flavor pot-au-feu style

オマールブルーのフリカッセと春菊のラビオリ オマールの2種類のソースで

Fricasseed lobster and Shungiku ravioli,
served with American sauce and light lobster creme sauce



フランス シャラン産鴨胸肉のポワレ
ハスカップの酸味を加えた赤ワインソース

Butter roasted Challandais duck served with red wine sauce blue honeysuckle flavor



季節のフルーツグラタン

Seasonal fruits gratin



黒いちじくとルバーブのパートブリック包み
カラメルアイスクリームとともに 秋の味わい

Black figs and rhubarb crispy brick pastry, served with caramel ice cream, Autumn flavor

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and coffee or tea

¥39,800 (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

¥32,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 32,000 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

+ ¥12,000～ (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

+ ¥4,200 (1名様)

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

+ ¥3,200 (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
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 旬の野菜を添えて
Charcoal roasted Wao sirloin, red wine sauce and truffles,
served with seasonal vegetables

+ ¥3,800 (1名様)

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

+ ¥2,600 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

メニューは変更になる場合がございます。
Menus are subject to change.