

- Menu Découvertes B -

始まりのお楽しみ

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 Ossetra caviar,
shellfish jelly and sea urchin cream

アーモンドのビスケットで挟んだフォワグラのコンフィ
ソーテルヌでマリネした季節のフルーツとシャーベット

Duck foie gras confit enclosed in almond biscuits,
Sauterne marinated seasonal fruits and sherbet

国産平目とポワローのブレゼ トリュフの香り
ピノ・ノワールの白ワインソース

Braised flounder and leeks truffle flavor, served with Pinot noir white wine sauce



北海道産蝦夷鹿のロースト 林檎のカラメリゼ
インドネシア産バタックペッパー香るポワヴラードソース

Roasted noisette of venison from Hokkaido,
caramelized apples and Batak pepper sauce



季節のフルーツグラタン

Seasonal fruits gratin



チョコレートとコーヒーのコンビネーション ショコラショーを添えて

Chocolate and coffee combination, served with hot chocolate sauce

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and coffee or tea

¥36,000 (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

¥29,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 29,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
with other menu items except a dessert marked with a gingko leaf.

ご注文の際は皆様同じコースをお願いいたします。

We would like customers sitting at the same table to order the same course.

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.