

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ

Overture

ほのかに酒粕の香る帆立貝とムール貝のマリニエール
フランス産オシエトラキャビア ポワローと百合根

Scallop and Mussel Marinière Lightly Scented with Sake Lees
French Ossetra Caviar with Poirot and Lily Bulbs

寒鱈のシャンパーニュマリネとカラフルな冬の根菜
柚子のクリームとエキューム

Champagne-Marinated Cold Mackerel and Colorful Winter Root Vegetables
Yuzu Cream and Ecume

フランス産フォワグラのポワレ 金柑のカラメリゼと柑橘の香るソース

Poirot of French Foie Gras with Caramelized Kumquat and Citrus-Flavored Sauce

ヨーロッパ産ラングスティヌとリ・ド・ヴォーに森のきのこを添えて
エピスをきかせた甲殻類のソース グラタン仕立て

European Langoustine and Ris de Veau with Forest Mushrooms
Spicy Sauce Americaine Gratin



フランス ラカン産鳩胸肉のローストともも肉のコンフィ
トリュフの香るごぼうと紫キャベツのブレゼ サルミ風のソース

Roasted Racan Pigeon Breast and Leg Confit
Braised Burdock with Truffle and Purple Cabbage, Salmis-Style Sauce



赤い果実のヴェリーヌ 苺のエキュームとともに

Red Fruit Verrine with Strawberry Ecume



スコッチウイスキー香るアイスクリーム入り 和栗モンブラン

Waguri Mont Blanc with Scotch Whiskey-Flavored Ice Cream

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
French Ossietra Caviar 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” Fillet,
Red wine Sauce 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.