

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ
Overture

金目鯛のマリネとフランス産オセトラキャビア
ミント香る甘夏のサラダとともに

Marinated Red Snapper and Ossetra Caviar with Mint-Flavored Mandarin Orange Salad

ホワイトアスパラガスと烏骨鶏のポーチドエッグ
スペイン産生ハムとトリュフのソース

White Asparagus and Silky Chicken Poached Egg, Spanish Ham and Truffle Sauce

フォワグラのコンフィとバルサミコヴィネガーでマリネした赤い果実
ペドロ・ヒメネスのジュレとローストしたピスタチオ

Foie Gras Confit and Red Fruit Marinated in Balsamic Vinegar
Pedro Ximénez Jelly and Roasted Pistachios

ヨーロッパ産オマールブルーのロースト 軽く仕上げたアメリカヌソースにサリエットの香り
プティポワのピュレとベーコン風味のエキューム

Roasted European Lobster Served with Sarriette-Flavored Sauce Américaine
Petits Pois Purée and Bacon-Flavored Écume



ヨーロッパ産仔牛と春の芽吹き野菜のココット焼き モリーユ茸のソース
Grilled European Veal and Spring Vegetables in cocotte with Morel Mushroom Sauce

ルビーショコラのエスプーマとシャンパーニュのジュレ
Ruby Chocolate Espuma and Champagne Jelly



はちみつ香る国産レモンとココナッツのムース
フヌイユのコンフィとオリーブオイルのパウダーを添えて
Honey-Scented Lemon and Coconut Mousse
Served with Fennel Confit and Olive Oil Powder

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 Ossetra 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 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.