

## - Menu Découvertes B -

始まりのお楽しみ

Ouverture

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

フォワグラのキャベツ包み ソースペリゲー

Foie Gras Wrapped in Cabbage with Sauce Perigueux

シロギスの昆布締め 焼霜仕立て

鶴ヶ島サフランの風味と蛤の旨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 Kobujime Shirogisu (Japanese Whiting)



干し草の香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト  
春の芽吹き野菜とルビーポルトのソース

Roasted Hay-Scented Iceland Lamb  
Seasonal Vegetable and Ruby Porto 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



フォレノワールのオマージュ



レモングラス香るクレークのソルベと赤いベリー

Fôret Noire Hommage  
Lemongrass Kriek Sorbet with Red Berries

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でお願いいたします。

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  
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.