

- Menu Découvertes A -

始まりのお楽しみ

Ouverture

スコッチサーモンのコンフィ オシェトラキャビア
フヌイユのムースリーヌとすだちのジュレ
Saumon d'Écosse Confit, Caviar Oscière Français
Mousseline de Fenouil et Gelée au Sudachi



フランス産リ・ド・ヴォーとエスカルゴのブレゼ 軽やかな“ブルギニョン風”
Ris de Veau de France et Escargots Braisés à la Bourguignonne

ヨーロッパ産オマールブルー
トリュフとティムールペッパーの香る“テルミドール”仕立て
Homard Bleu d'Europe
Sauce Thermidor à Ma Façon, Parfumée à la Truffe et au Poivre de Timur

サパンの香りを纏わせた蝦夷鹿のローストにカシスのソース 根菜と紫キャベツのブレゼ
Filet de Chevreuil d'Hokkaido Rôti aux Arômes de Sapan, Sauce au Cassis
Chou Rouge Braisé et Légumes Racines du Moment

チーズワゴンより好きなチーズをお選びください
Farandole de Fromages au choix



コーヒーチェリーのデクリネゾン
グリーンコーヒーのフラン カスカラのジュレ コーヒー豆のチョコレート
Déclinaison Autour de la Cerise de Café :
Flan au Café Vert, Gelée de Cascara et Chocolat aux Grains de Café



洋梨のムースとバラとザクロのキャビア仕立て ミント香るサブレと爽やかな酸味のコンディメント
Mousse de Poire, Caviar de Rose et de Grenade
Sablés à la Menthe et Condiment à l'Acidulé Rafraîchissant

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Petits fours, Café ou Thé

¥39,800 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (前菜)をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥34,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 34,000 yen by choosing appetizer with other menu items except a dessert marked with a gingko 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
“Étincelant comme un Bijou Noir”, Caviar Oscière Français et ses Condiments

+ ¥12,000～ (10g～)

■特選和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ
Double Consommé de Bœuf Wagyu Premium aux Reflets Ambrés

+ ¥4,200 (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
Filet de Bœuf “Wao” de Kumamoto Grillé au Charbon de Bois accompagné
de Légumes de Saison, Sauce Douce Vin Rouge Japonais

+ ¥3,800 (1名様)

■伝統のクレープシュゼット(2名様より)
Crêpe Suzette (pour 2 personnes)

+ ¥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.