

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ
Overture

旬の海の幸のソテーとホワイトアスパラガスに
ブルゴーニュ風バターと鶏のジュを添えて
Sautéed Seasonal Seafood and White Asparagus
Served with Burgundy-style Butter and Chicken Jus



フォワグラのコンフィ 白ワインのジュレにベリーとビーツのサラダ
ヘーゼルナッツのオイルとバルサミコ
Foie Gras Confit with White Wine Jelly and Berry and Beet Salad
Hazelnut Oil and Balsamic

ヨーロッパ産オマールブルーのローストにハーブの薫りを纏わせて
甲殻類のジュにバジルの香り
Roasted European Omar Blue with the Aroma of Herbs Crustacean Sauce and Basil Flavor

ヨーロッパ産の仔牛のポワレと蛤 モリーユ茸のソースとサフラン風味のクリーム
Pan-fried European Veal with Clams, Morel Mushroom Sauce and Saffron-flavored Cream

季節のフロマージュ
Seasonal Cheese Platter





シードルのジュレと青林檎のエスプーマ仕立て 白ビールの香りとともに
Cider Jelly and Green Apple Espuma with the Aroma of White Beer

柑橘とパイナップルのタルトランベルセ風
アーモンドのクリームと宇和島産ブラッドオレンジのソルベ
Citrus and Pineapple Tarterenveréee Style
Almond Cream and Blood Orange Sorbet

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、 (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.


- 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

リ・ド・ヴォーとモリーユのフリカッセ
フォワグラとマデラの香るソースとホワイトアスパラガスとともに
Fricassee of Ris de Veau and Morels
Foie Gras and Madeira Sauce with White Asparagus

キジハタのポワレ
季節野菜と桜海老のクスクス ソースヴァンジョーヌ
Pan-fried Red-spotted Grouper Sakura Shrimp Couscous with Vin Jaune Sauce



 アイスランド産仔羊のロースト
ローストしたアーモンドとドライトマトのピューレ タイム風味の茄子とズッキーニ
Roasted Icelandic Lamb
Roasted Almonds and Dried Tomato Puree, Thyme-flavored Eggplant and Zucchini

 シードルのジュレと青林檎のエスプーマ仕立て 白ビールの香りとともに
Cider Jelly and Green Apple Espuma with the Aroma of White Beer

マダガスカル産ミルクチョコレートのクリームと桜香るアイス
赤い果実のコンポートにアマロ“スカーレット”の泡を添えて
Madagascar Milk Chocolate Cream and Cherry Blossom Ice Cream
Red Fruit Compote with Amaro “Scarlet” Bubbles

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶
Confectionery and Coffee or Tea

¥36,800 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (メインディッシュ)をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥30,800 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 30,800 yen by choosing 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

+ ¥12,600～ (10g～)

- 和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ
Beef Double Consommé

+ ¥4,200 (1名様)

- デミタスカップ
Beef Double Consommé, Demitasse Cup

+ ¥1,800 (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.