

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ
Overture

滑らかなフォワグラにバナナとナッツのキャラメリゼ
ペドロヒメネスのジュレとコーヒー風味のブリオッシュを添えて
Foie Gras with Caramelized Banana and Nuts
Served with Pedro Ximenez Jelly and Coffee-flavored Brioche



鱧のフリットを蛤とスパゲティに見立てた夏野菜とともに
スープ・ド・ポワソン
Hamo Fritto with Clams and Summer Vegetables
Soup de Poisson

オマールブルーのグリエ 焼き茄子のコンポートと茗荷のサラダ ソースピストゥー
Grilled Homard Bleu
Eggplant Compote and Ginger Salad with Sauce Pistou

フランス産鳩のロースト 夏野菜とクスクス バタックペッパーの香る赤ワインソース
Roasted French Pigeon with Summer Vegetables and Couscous
Batak Pepper-flavored Red Wine Sauce

季節のフロマージュ
Seasonal Cheese Platter





紀州南高梅のグラニテと日本酒のベルモット“一水氷室”のジュレ
Plum Granita and Japanese Sake Vermouth “Issui Himuro” Jelly

桃のコンポートとカシスのソルベのカーディナル
薔薇とハーブの香りとともに
Peach Compote and Cassis Sorbet, Cardinal Style with the Scent of Roses and Herbs

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 アスパラガスとともに

Fricassee of Ris de Veau and Morels
Foie Gras and Madeira Sauce with 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 and 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



紀州南高梅のグラニテと日本酒のベルモット“一水氷室”のジュレ

Plum Granita and Japanese Sake Vermouth “Issui Himuro” Jelly



マダガスカル産ミルクチョコレートのクリームとフランボワーズのアイス
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

Malagasy Milk Chocolate Cream and Raspberry 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をお願いいたします。

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.