

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ

Overture

宮城県産サーモンのマリネとオシエトラキャビア
トリュフとポワローのサラダ

Marinated Salmon with Ossetra Caviar, Truffle and Leek Salad



蝦夷鮑のフリットと鱧のグリル
きのこ秋野菜のリゾットとペンジャ産レッドペッパーの香るジュ・ド・ヴォー

Fried Ezo Abalone and Grilled Conger Eel,
Mushroom Risotto and Red Pepper Jus de Veau

オマールブルーのフリカッセ

カラフル人参とヴァニラの香るクリームと濃厚な甲殻類のソース

Lobster Fricassee with Carrot and Vanilla Cream and Shellfish Sauce

北海道産蝦夷鹿のローストともも肉の煮込みを詰めたパスタ
カシス風味のソース・ポワヴラード

Pasta Stuffed with Stewed Ezo Venison Loin and Thigh
Poivrade Sauce Flavored with Blackcurrant

プラトー・ド・フロマージュ

Cheese Platter



ペルー産カカオのソルベ フローラルなフレーバードティーの香りとともに

Peruvian Cacao Sorbet with the Aroma of Floral Flavored Tea

摘果ぶどうと完熟ぶどうのデクリネゾン
アリコルージュとソーテルヌの香りを添えて

Declinaison of Thinned and Ripe Grapes, with the Aromas of Alico Rouge and Sauternes

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 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.

- 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

フォワグラのポワレにぶどうのソース
旬のフルーツとアーモンドのエキューム

Pan-fried Foie Gras with Grape Sauce,
Fruit and Almond Écume

とらふぐのラッケとトリュフ香るリゾット

旬のきのここと軽やかな赤ワインソース

Fried Tiger Pufferfish and Truffle-flavored Risotto
with Mushrooms and Red Wine Sauce



フランス産仔鳩胸肉のローストとヴィチペリフェリペッパーの香るもも肉のプレゼ

Roasted Pigeon Breast and Braised Thigh with Vichiperiferi Pepper

ペルー産カカオのソルベ フローラルなフレーバードティーの香りとともに

Peruvian Cacao Sorbet with the Aroma of Floral Flavored Tea



柿とマンステールチーズのカダイフ包み
ベルガモット香る柑橘のコンポートとポモーのグラス
Persimmon and Muenster Cheese Wrapped in Kadaif,
Bergamot-scented Citrus Compote and Pomelo Glacé

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 ginkgo 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.

- 黒いきら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.