

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ
Overture

ホワイトアスパラガスと旬の海の幸のソテー 季節のハーブ
Sautéed White Asparagus and Seasonal Seafood with Seasonal Herbs



フォワグラのコンフィ ベリーとビーツのタルトにソーテルヌのジュレ
ヘーゼルナッツオイルとバルサミコ

Foie Gras Confit, Berry and Beet Tart with Sauternes Gelee,
Hazelnut Oil and Balsamic Vinegar

オマールブルーのグリエ
ライム風味のアンディブのプレゼとアボカドにオシエトラキャビアを添えて
薫香を纏わせたブルブランソース

Grilled Lobster
Braised Endive with Lime, Avocado and Osietra Caviar
Fragrant Beurre Blanc Sauce

仔牛とり・ド・ヴォーのポワレを春の芽吹き野菜とともに
モリーユ茸のソースとバドゥーヴァン香るクリームソース
Pan-fried Veal and Ris de Veau with Spring Vegetables
Morel Mushroom Sauce and Fragrant Vadouvant Cream Sauce

プラトー・ド・フロマージュ
Cheese Platter



オーツミルクのブランマンジェ 青森テロワールとキウイフルーツのコンポート
Oat Milk Blancmange Aomori Terroir and Kiwi Fruit Compote

日向夏とゲヴェルトトラミネールのコンポジション はちみつと玉露の香り
Composition of Hyuganatsu and Gewurztraminer Honey and Gyokuro Aroma

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

リ・ド・ヴォーのポワレ スモークの香り
新玉葱のピュレとマスタードのムース
Pan-fried Ris de Veau with Smoky Aroma,
Spring Onion Puree and Mustard Mousse

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 Konbuji Shirogisu (Japanese Whiting)



ハーブの香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト
春の芽吹き野菜を添えて
Roasted Icelandic Lamb with Herb Aroma
Spring Budding Vegetables

オーツミルクのブランマンジェ 青森テロワールとキウイフルーツのコンポート
Oat Milk Blancmange Aomori Terroir and Kiwi Fruit Compote



苺と桜のヴァシュラン 梅のジュレとピノ・デ・シャラントの香りとともに
Strawberries and Cherry Blossoms Vacherin
Plum Jelly and Pinot des Charentes Aroma

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

¥35,800 (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

¥29,800 (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をお願いいたします。

We would like customers sitting at the same table to order the same course.

- Menu Découvertes C -

始まりのお楽しみ

Overture

ホワイトアスパラガスと旬の海の幸のソテー 季節のハーブ
Sautéed White Asparagus and Seasonal Seafood with Seasonal Herbs

和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ

Beef Double Consommé

オマールブルーのグリエ
ライム風味のアンディブのプレゼとアボカドにオシエトラキャビアを添えて
薫香を纏わせたブルブランソース

Grilled Lobster

Braised Endive with Lime, Avocado and Osietra Caviar
Fragrant Beurre Blanc Sauce

または

or

ハーブの香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト
春の芽吹き野菜を添えて

Roasted Icelandic Lamb with Herb Aroma
Spring Budding Vegetables

オーツミルクのブランマンジェ 青森テロワールとキウイフルーツのコンポート
Oat Milk Blancmange Aomori Terroir and Kiwi Fruit Compote

苺と桜のヴァシュラン 梅のジュレとピノ・デ・シャラントの香りとともに

Strawberries and Cherry Blossoms Vacherin
Plum Jelly and Pinot des Charentes Aroma

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and Coffee or Tea

¥ 27,000 (消費税・サービス料込)

メニューは変更になる場合がございます。

Menus are subject to change.

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

+ ¥4,800 (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.