

- Déjeuner -

始まりのお愉しみ
Overture

スコットランド産キングサーモンのタルタルと林檎を春の花に見立てて
シブレット香るオイルと酒粕クリーム
Scottish king salmon tartar with apple flower garnish,
chive oil and Sakekasu cream

季節の野菜たちの小さな一皿
Small plate of seasonal vegetables

桜鯛のポワレ“フロランタン”
春キャベツと桜海老のエチュベと薫り高いシャンパーニュソース
Pan-fried red snapper à la Florentine,
steamed spring cabbage and Sakura shrimp, Champagne sauce



柔らかく焼き上げたアイスランド産仔羊
春を感じる野菜とバーベナペッパーの香るジュ
Tenderly grilled Iceland lamb,
spring vegetables and verbena berry



マンゴーとホワイトバルサミコのブランマンジェ
Mango and white balsamic vinegar blanc-mange

ラベンダーの香りに包まれたミルクィなババロワ
古都華のピュレとともに
Lavender bavarois and Kotoka strawberry puree

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

¥15,000 (消費税・サービス料込)

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

¥12,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 12,000 yen by choosing meat or fish as a main dish
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
Ossetra caviar glistening like a black gem, served with condiments

+ ¥11,500～ (10g～)

- オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ
Okura beef double consommé

+ ¥4,000 (1名様)

- チーズワゴンよりお好きなチーズをお選びください
Cheese platter

+ ¥3,000 (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.

- くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼き
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソースとトリュフ 春の野菜を添えて
Charcoal roasted Kumamoto Aka-ushi sirloin,
red wine sauce and truffles, with spring vegetables

+ ¥3,600 (1名様)

- 熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼き
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソースとトリュフ 春の野菜を添えて
Charcoal roasted Kumamoto Wao sirloin,
red wine sauce and truffles, served with spring vegetables

+ ¥6,000 (1名様)

- 伝統のクレープシュゼット(2名様より)
Crepe Suzette (for 2 persons)

+ ¥2,400 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料10%が含まれております。

The price includes consumption tax and 10% service charge.