

## - Déjeuner -

始まりのお愉しみ  
Overture

太刀魚と夏野菜のマリネ 大葉とスマックの香り  
甘酒と梅肉のソース  
Marinated cutlass fish and summer vegetables with shiso and sumac flavor  
Amazake and pickled plum sauce

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

イトヨリダイのポワレ ネパール産シルティムールペッパーの香り  
トマトと貝のうま味のソース  
茄子のピュレとパートブリックで巻いたスペイン産アンチョビーを添えて  
Pan-fried golden threadfin bream with Nepalese sil-timur pepper flavor  
Tomato and shellfish sauce  
Served with eggplant puree and Spanish anchovies wrapped in brick pastry



もろみ麴でマリネした鴨胸肉のロースト 赤ワイン風味の鴨のジュ  
ビーツのクーリとともに  
Roasted duck breast marinated in “moromi koji”  
Red wine-flavored duck jus with beet coulis



マスカットモヒートのヴェリーヌ  
Muscat mojito verrine



ライチムースを浮かべた紅小玉のスープ仕立て  
Watermelon soup with lychee mousse

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

¥ 15,800 (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

¥ 13,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 13,000 yen by choosing meat or fish as a main dish 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.

## 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

+ ¥12,000～ (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

+ ¥4,200 (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

+ ¥3,200 (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

+ ¥3,800 (1名様)

- 熊本県産和牛“和王”フィレのポワレ  
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  
Pan-fried Kumamoto Wao sirloin,  
red wine sauce and truffles, served with spring vegetables

+ ¥6,300 (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)

+ ¥2,600 (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.