

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Ouverture

アーモンドのビスケットで挟んだフォワグラのコンフィ
ソーテルヌでマリネした季節のフルーツとシャーベット

Duck foie gras confit enclosed in almond biscuits,
Sauterne marinated seasonal fruits and sherbet

オークラ牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメを小さいカップで

Okura beef double consommé

国産平目とポワローのブレゼ トリュフの香り ピノ・ノワールの白ワインソース
Braised flounder and leeks truffle flavor, served with Pinot noir white wine sauce

フランス シャラン産鴨胸肉のポワレ
ハスカップの酸味を加えた赤ワインソース

Butter roasted Challandais duck served with red wine sauce blue honeysuckle flavor

季節のフルーツグラタン

Seasonal fruits gratin

黒いちじくとルバーブのパートブリック包み
カラメルアイスクリームとともに 秋の味わい

Black figs and rhubarb crispy brick pastry, served with caramel ice cream, Autumn flavor

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Confectionery and coffee or tea

¥25,000 (消費税・サービス料込)

コースの  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.

シェフ池田進一のスペシャリテ

Chef Shinichi Ikeda specialty

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, shelfish jelly and sea urchin cream

+ ¥2,000 (1名様)

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
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 旬の野菜を添えて
Charcoal roasted Kumamoto Aka-ushi sirloin,
red wine sauce and truffles, with seasonal vegetables

+ ¥3,800 (1名様)

- 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とトリュフ 旬の野菜を添えて
Charcoal roasted Wao fillet, red wine sauce and truffles,
served with seasonal vegetables

+ ¥6,300 (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.