

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture

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
ソート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なカップで

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

北海道産蝦夷鹿のロースト 林檎のカラメリゼ
インドネシア産バタックペッパー香るポワヴラードソース
Roasted Noisette of Venison from Hokkaido
Caramelized Apples and Batak Pepper Sauce

赤い果実のヴェリーヌ 苺のエキュームとともに

Red Fruit Verrine with Strawberry Ecume

チョコレートとコーヒーのコンビネーション ショコラショーを添えて
Chocolate and Coffee Combination, Served with Hot Chocolate Sauce

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トラキャビアにコンディメントを添えて
French Ossetra Caviar 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 旬の野菜を添えて
Charcoal Roasted “Aka-ushi” Sirloin,
Red Wine Sauce Served 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 旬の野菜を添えて
Charcoal Roasted “Wao” Fillet,
Red Wine Sauce 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.