

- Déjeuner -

始まりのお愉しみ
Overture

金目鯛のマリネとミント香る甘夏とフヌイユのサラダ
Marinated Red Snapper
with Mint-Flavored Mandarin Orange and Fennel Salad

季節の野菜たちの小さな一皿
Assorted Seasonal Vegetables

メバルのポワレ 春野菜添え 白ワインと生姜のソース
Roasted Rockfish with Spring Vegetables
White Wine and Ginger Sauce



房総ポークフィレのローストと三枚肉のポテ
黒いコンディメントとレモンのアクセント
Roasted Boso Pork Fillet and Pork Belly Potée
Black Condiments and Lemon Accents



ルビーショコラのエスプーマとシャンパーニュのジュレ
Ruby Chocolate Espuma and Champagne Jelly

セル・シュール・シェールの軽いクリーム
パステイス香る苺とマンゴーのコンビネーション
Goat Cheese Cream,
Pastis Fragrant Strawberry and Mango Combination

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.

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

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.