

## - Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture

ホワйтアスパラガスと烏骨鶏のポーチドエッグ  
スペイン産生ハムとトリュフのソース

White Asparagus and Silky Chicken Poached Egg  
Spanish Ham and Truffle Sauce

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

ヨーロッパ産オマールブルーのロースト 軽く仕上げたアメリカヌソースにサリエットの香り  
プティポワのピュレとベーコン風味のエキューム

Roasted European Lobster Served with Sarriette-Flavored Sauce Américaine  
Petits Pois Purée and Bacon-Flavored Écume

干し草の香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト 春の芽吹き野菜とルビーポルトのソース

Roasted Hay-Scented Iceland Lamb  
Seasonal Vegetable and Ruby Porto Sauce

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

フォレノワールのオマーージュ レモングラス香るクリークのソルベと赤いベリー

Fôret Noire Hommage Lemongrass Kriek Sorbet with Red Berries

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, Shellfish 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  
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.