

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Ouverture



スコッチサーモンのコンフィ オシエトラキャビア フヌイユのムースリーヌとすだちのジュレ
Saumon d'Écosse Confit, Caviar Oscière Français Mousseline de Fenouil et Gelée au Sudachi

特選和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

Double Consommé de Bœuf Wagyu Premium aux Reflets Ambrés Servi en Tasse

ヨーロッパ産オマールブルー トリュフとティムールペッパーの香る“テルミドール”仕立て
Homard Bleu Sauce Thermidor à Ma Façon, Parfumée à la Truffe et au Poivre de Timur

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旬の野菜を添えて

Aloyau de Bœuf “Akaushi” de Kumamoto Grillé au Charbon de Bois accompagné
de Légumes de Saison, Sauce Moelleuse au Vin Rouge Japonais

コーヒーチェリーのデクリネゾン

グリーンコーヒーのフラン カスカラのジュレ コーヒー豆のチョコレート

Déclinaison Autour de la Cerise de Café :

Flan au Café Vert, Gelée de Cascara et Chocolat aux Grains de Café

スパイスと梔子シラー香る無花果とチョコレートのテリーヌ 赤い果実とアーモンドのグラス
Terrine de Figs et de Chocolat Aromatisée d'Épices et de Syrah du Vignoble Mariko
Fruits Rouges et Glace aux Amandes

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶

Petits fours, Café ou Thé

¥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

Crevettes de “Botan” marinées et caviar Oscière, gelée de crustacés et crème d'oursin

+ ¥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
“Étincelant comme un Bijou Noir”, Caviar Oscière Français et ses Condiments

+ ¥12,000～ (10g～)

■ 特選和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ
Double Consommé de Bœuf Wagyu Premium aux Reflets Ambrés

+ ¥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
Farandole de Fromages au choix

+ ¥3,500 (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
Aloyau de Bœuf “Akaushi” de Kumamoto Grillé au Charbon de Bois accompagné
de Légumes de Saison, Sauce Douce Vin Rouge Japonais

+ ¥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
Filet de Bœuf “Wao” de Kumamoto Grillé au Charbon de Bois accompagné
de Légumes de Saison, Sauce Douce Vin Rouge Japonais

+ ¥6,300 (1名様)

■ 伝統のクレープシュゼット(2名様より)
Crêpe Suzette (pour 2 personnes)

+ ¥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.