

## - Menu Découvertes -

始まりのお楽しみ

Overture



旬の海の幸のソテーとホワイトアスパラガスにブルゴーニュ風バターと鶏のジュを添えて  
Sautéed Seafood and White Asparagus Served with Burgundy-style Butter and Chicken Jus

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  
Beef Double Consommé

キジハタのポワレ

季節野菜と桜海老のクスクス ソースヴァンジョーヌ

Pan-fried Red-spotted Grouper Sakura Shrimp Couscous with Vin Jaune Sauce

くまもとか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

シードルのジュレと青林檎のエスプーマ仕立て 白ビールの香りとともに  
Cider Jelly and Green Apple Espuma with the Aroma of White Beer

マダガスカル産ミルクチョコレートのクリームと桜香るアイス  
赤い果実のコンポートにアマーロ “スカーレット” の泡を添えて  
Madagascar Milk Chocolate Cream and Cherry Blossom Ice Cream  
Red Fruit Compote with Amaro “Scarlet” Bubbles

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶  
Confectionery and Coffee or Tea

¥27,000 (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.

## - Déjeuner -

始まりのお愉しみ  
Overture

旬のいかのマリネに日向夏の香り  
キヌアと春野菜のサラダ  
Marinated Squid with the Citrus Aroma  
Quinoa and Vegetable Salad

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

---

しつとりと仕上げた鱈のポワレに筍のロースト  
白ワインとよもぎをソースに  
Pan-fried Mackerel with Roasted Bamboo Shoots  
White Wine and Mugwort Sauce



仔羊鞍下肉のロースト 軽く仕立てたソースモルネー  
春野菜のフランセーズとジュを添えて  
Roast Lamb Loin with Mornay Sauce  
Served with Vegetable Française and Jus

---



シードルのジュレと青林檎のエスプーマ仕立て 白ビールの香りとともに  
Cider Jelly and Green Apple Espuma with the Aroma of White Beer



エチオピア イルガチェフェ・ゲデブのコーヒー香るボネ  
ラムレーズンのアイスとマスカルポーネのクリーム  
Bonet with the Aroma of Ethiopian Yirgachefe Coffee  
Rum Raisin Ice Cream and Mascarpone Cream

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶  
Confectionery and Coffee or Tea

¥17,000 (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

¥14,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 14,000 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

+ ¥12,600～ (10g～)

■和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ  
Beef Double Consommé

+ ¥4,200 (1名様)

デミタスカップ

Beef Double Consommé, Demitasse Cup

+ ¥1,800 (1名様)

■季節のフロマージュ  
Seasonal Cheese Platter

+ ¥3,800 (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.