

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture

滑らかなフォワグラにバナナとナッツのカラメリゼ
ペドロヒメネスのジュレとコーヒー風味のブリオッシュを添えて

Foie Gras with Caramelized Banana and Nuts

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

オマールブルーのグリエ 焼き茄子のコンポートと茗荷のサラダ ソースピストゥー
Grilled Homard Bleu, Eggplant Compote and Ginger Salad with Sauce Pistou

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

紀州南高梅のグラニテと日本酒のベルモット“一水氷室”のジュレ
Plum Granita and Japanese Sake Vermouth “Issui Himuro” Jelly

マダガスカル産ミルクチョコレートのクリームとフランボワーズのアイス
赤い果実のコンポートにアマロ“スカーレット”の泡を添えて

Malagasy Milk Chocolate Cream and Raspberry 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

カラスミ風味 ミズダコのマリネ
ミント香るトマトとキウイのサラダ 胡瓜のデクリネゾン
Marinated Octopus Flavored with Mullet roe
Mint-scented Tomato and Kiwi Salad with Cucumber Declinaison

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

カサゴのポワレ 貝とトマトのナージュ仕立て
大葉オイルと潤菜を浮かべて
Pan-fried Rockfish with Shellfish and Tomato Nage
with Floating Perilla Oil and Water Shield



鴨のローストと生姜のコンフィチュール
レモン風味の鴨のジュをソースに
Roasted Duck and Ginger Confiture
Lemon-flavored Duck Juice Sauce



紀州南高梅のグラニテと日本酒のベルモット“一水氷室”のジュレ
Plum Granita and Japanese Sake Vermouth “Issui Himuro” Jelly



パスティス香るグレープフルーツのサントノーレ
ココナッツのクリームとマンゴーのコンポート
Pastis-scented Grapefruit Saint Honore
Coconut Cream and Mango Compote

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セ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.