

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture

 宮城県産サーモンのマリネとオシエトラキャビア トリュフとポワローのサラダ

Marinated Salmon with Ossetra Caviar, Truffle and Leek Salad

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

オマールブルーのフリカッセ

カラフル人参とヴァニラの香るクリームと濃厚な甲殻類のソース

Lobster Fricassee with Carrot and Vanilla Cream and Shellfish 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と旬の野菜を添えて

Charcoal Roasted “Aka-ushi” Sirloin,

Red Wine Sauce Served with Seasonal Vegetables

ペルー産カカオのソルベ フローラルなフレーバードティーの香りとともに

Peruvian Cacao Sorbet with the Aroma of Floral Flavored Tea

摘果ぶどうと完熟ぶどうのデクリネゾン

アリコルージュとソーテルヌの香りを添えて

Declinaison of Thinned and Ripe Grapes, with the Aromas of Alico Rouge and Sauternes

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
Ouverture

宮城県産サーモンのマリネとオシエトラキャビア
ポロ葱のサラダとトリュフ香るヴィネグレットソース
Marinated Salmon with Ossetra Caviar,
Leek Salad and Truffle-flavored Vinaigrette

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

鱈の白ワイン蒸しと秋の味覚
ピノ・ノワールの紅白のソース
Steamed Cod in White Wine with Pinot Noir Red and White Sauce



蝦夷鹿と菊芋を二種類の調理法で
ソースポワブラード
Ezo Venison and Jerusalem Artichoke Cooked in Two Different Ways
with Sauce Poivre




ペルー産カカオのソルベ フローラルなフレーバードティーの香りとともに
Peruvian Cacao Sorbet with the Aroma of Floral Flavored Tea

ヘーゼルナッツとほうじ茶のパルフェグラッセ
マロンクリームとマンダリンのコンポート
Hazelnut and Roasted Green Tea Parfait Glace
Chestnut Cream and Mandarin 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 gingko 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.

- 黒いきら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)

- プラトー・ド・フロマージュ
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.