

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture



ホワイトアスパラガスとポーチドエッグ スペイン産生ハムとトリュフのソース
White Asparagus and Poached Egg Spanish Ham and Truffle Sauce

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
ライム風味のアンディブのブレゼとアボカドにオシエトラキャビアを添えて
薫香を纏わせたブルブランソース
Grilled Lobster and Braised Endive with Lime, Avocado and Ossetra Caviar
Fragrant Beurre Blanc Sauce

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
Charcoal Roasted "Aka-ushi" Sirloin,
Red Wine Sauce Served with Seasonal Vegetables

オーツミルクのブランマンジェ 青森テロワールとキウイフルーツのコンポート
Oat Milk Blancmange Aomori Terroir and Kiwi Fruit Compote

苺と桜のヴァシュラン 梅のジュレとピノ・デ・シャラントの香りとともに
Strawberries and Cherry Blossoms Vacherin,
Plum Jelly and Pinot des Charentes Aroma

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

旬のいかのマリネとグリーンアスパラガスと春野菜のサラダ
梅のヴィネグレットソース
Marinated Seasonal Squid, Green Asparagus and Spring Vegetable Salad,
Plum Vinaigrette

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

イトヨリダイのポワレ 磯の香るブランド
蛤のソースに海老のオイルを浮かべて
Pan-fried Golden Threadfin Bream with Sea-scented Brandade
Clam Sauce with Shrimp Oil



仔羊背肉のパロティーヌ 新緑のラタトゥイユとタップナード
春野菜とナチュラルなジュ
Lamb Loin Ballotine with Ratatouille and Tapenade,
Spring Vegetables and Natural Jus



オーツミルクのブランマンジェ 青森テロワールとキウイフルーツのコンポート
Oat Milk Blancmange
Aomori Terroir and Kiwi Fruit Compote



カシスと林檎のタルトショコラ
ビールのソルベとアマレットの香りを添えて
Cassis and Apple Chocolate Tart
Beer Sorbet and Amaretto Aroma

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

+ ¥4,800 (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.