

- Menu Sole Meunière -

始まりのお愉しみ
Overture

ミズダコと帆立貝のマリネ
夏野菜のグラニテ カッペリーニを添えて
Marinated Giant Octopus and Scallops,
Summer Vegetable Granita with Capellini

冷製ダブルコンソメとヴィシソワーズの“パリソワール”
"Parissoir" Cold Double Consommé and Vichyssoise

ドーバーソールのムニエル エシャロットとモワルのコンポート
仔牛のジュと焦がしバターソース
Dover Sole Meuniere with Shallot and Moir Compote
Veal Jus and Browned Butter Sauce

甘夏とスパイス香る“草譯”のジュレ
マンゴーのグラニテとパッションフルーツをサントモールブランとともに
“Kusawake” Jelly with Amanatsu and Spice Aroma
Mango Granita and Passion Fruit with Sainte-Maure Blanc

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

¥ 30,000 (消費税・サービス料込)

ドーバーソール1尾につき2名様分のため、2名様からご予約を承っております。
Since one Dover sole is for 2 people, please order from 2 people.

3日前より事前予約にて水、木、金曜日限定で承ります。
Three-day advance reservations are required for this course menu served on Wednesday to Friday.

仕入れの状況により、ご提供できない場合がございます。
Menus are subject to be not available without notice due to seasonality and availability of produce.

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.

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.