

- Menu Découvertes A -

始まりのお愉しみ

Overture

はもとあわびのマリネ 夏野菜のグラニテとカッペリーニに
オシェトラキャビアを添えて

Marinated Hamo and Abalone
Summer Vegetable Granita and Capellini with Oscietra Caviar



オマールブルーのティエド グリーンアスパラガスとフヌイユのサラダ
ソース・ピニャコラーダ

Lobster with Green Asparagus and Fennel Salad
Pina Colada Sauce

鮎のクルスティアン 蕎麦の実リゾットとたで風味の胡瓜のソース
Ayu Crustian with Soba Risotto and Cucumber Sauce

はちみつとエピスの香るフランス産小鳩のローストともも肉のコンフィ
旬の野菜と生姜を効かせたジュ

Roasted Pigeon with Honey and Spices and Thigh Confit
Seasonal Vegetables and Jinger Jus

プラトール・ド・フロマージュ

Cheese Platter

アイリッシュミストとアーモンド香るお米のアイスをアフオガードで
パイナップルと山椒の葉をアクセントに

Affogato Rice Ice Cream with Irish Mist and Almond Aroma,
Accented with Pineapple and Japanese Pepper Leaves



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

¥ 39,800 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (前菜)をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥ 34,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 34,000 yen by choosing appetizer
with other menu items except a dessert marked with a ginkgo leaf.

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.

- Menu Découvertes B -

始まりのお愉しみ
Overture

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

リ・ド・ヴォーのポワレ スモークの香り
新玉葱のピューレとマスタードのムース
Pan-fried Ris de Veau with Smoky Aroma,
Spring Onion Puree and Mustard Mousse

白鱈の昆布締め 焼き霜仕立て
鶴ヶ島サフランの風味と蛤の旨味溢れるアスパラガスのグラタン
Asparagus Gratin with Saffron and Clam Broth,
Lightly Skin-grilled Konbu-jime Shiogisu

ハーブの香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト
旬の野菜を添えて
Roasted Icelandic Lamb with Herb Aroma
Seasonal Vegetables

アイリッシュミストとアーモンド香るお米のアイスをアフオガードで
パイナップルと山椒の葉をアクセントに
Affogato Rice Ice Cream with Irish Mist and Almond Aroma,
Accented with Pineapple and Japanese Pepper Leaves

シャルトリューズ香る桃のコンポートとソルベ
ドラゴンフルーツのクラッカンにフローラルな紅茶香るベリーの泡を添えて
Chartreuse-flavored Peach Compote and Sorbet
Dragon Fruit Crackers with Floral Black Tea Scented Berry Foam

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

¥ 35,800 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (メインディッシュ)をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥ 29,800 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 29,800 yen by choosing main dish
with other menu items except a dessert marked with a gingko leaf.

ご注文の際は皆様同じコースでお願いいたします。
We would like customers sitting at the same table to order the same course.

- Menu Découvertes C -

始まりのお楽しみ
Overture

鮎のクルスティアン 蕎麦の実リゾットとたで風味の胡瓜のソース
Ayu Crustian with Soba Risotto and Cucumber Sauce

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

白鱈の昆布締め 焼き霜仕立て
鶴ヶ島サフランの風味と蛤の旨味溢れるアスパラガスのグラタン
Asparagus Gratin with Saffron and Clam Broth,
Lightly Skin-grilled Konbujime Shirogisu

または
ou

はちみつとエピスの香るフランス産小鳩のローストともも肉のコンフィ
旬の野菜と生姜を効かせたジュ
Roasted Pigeon with Honey and Spices and Thigh Confit
Seasonal Vegetables and Jinger Jus

アイリッシュミストとアーモンド香るお米のアイスをアフオガードで
パイナップルと山椒の葉をアクセントに
Affogato Rice Ice Cream with Irish Mist and Almond Aroma,
Accented with Pineapple and Japanese Pepper Leaves

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

¥ 27,000 (消費税・サービス料込)

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

+ ¥4,800 (1名様)

- デミタスカップ
Beef Double Consommé, Demitasse Cup

+ ¥2,000 (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.

- 熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼き
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

+ ¥3,800 (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.