

- Menu Découvertes -

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エトラキャビアを添えて

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

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

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

くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼き
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソースと旬の野菜を添えて
Charcoal Roasted “Aka-ushi” Sirloin,
Red Wine Sauce Served with 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

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)

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

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

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

いさきのポワレ 海老と白身魚のラビオリ添え プロヴァンス風
軽く仕立てた蛤のソース
Pan-fried Grunt Fish with Shrimp and White Fish Ravioli, Provencal Style,
Clam Sauce



醤油麴香る鴨のロースト
ポロ葱と蕎麦の実の焼きリゾット
Roasted Duck with Soy Sauce, Koji Flavor
Baked Leeks and Buckwheat Risotto

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



ペルー産のショコラとラム酒香る無花果のコンポート
赤い果実のソルベと薔薇の香り
Fig Compote with Peruvian Chocolate and Rum,
Red Fruit Sorbet and Rose 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シェ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)

■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 “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
+ ¥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.