

## - Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture

帆立貝柱のタルタルとオシエトラキャビア  
ザクロと林檎とセロリにハーブオイル

Scallop Tartare with Ossetra Caviar,  
Pomegranate, Apple and Celery, Herbal Oil

季節の野菜たちの小さな一皿

Dish of Seasonal Vegetables

甘鯛の松笠焼きとモン・サン・ミッシェル産ムール貝  
里芋ピューレに甘鯛とムール貝のブイヨンに昆布オイル

Grilled Tilefish with Mont Saint-Michel Mussels  
Taro Root Purée and Tilefish and Mussel Bouillon with Kelp Oil

備長炭で炙ったあか牛サーロインに季節の野菜  
酸味を利かせた赤ワインソース

Charcoal Roasted “Aka-ushi” Sirloin Served with Seasonal Vegetables  
Red Wine Sauce

カカオ豆のブランマンジェ  
カカオパルプのソルベと洋梨の香りを添えて

Cacao Bean Blanc-manger and Cacao Pulp Sorbet with Pear Aroma

沖縄県産島バナナと国産レモンのコンポート  
アーモンドとトンカ豆の香りとともに

Banana and Lemon Compote,  
Almond with Tonka Bean 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)

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

みやぎサーモンのミキュイと柿のマリネ  
リコッタチーズに奈良漬のアクセント  
Miyagi Saumon Mi-cuit et Marinade de Kaki  
Fromage Ricotta Rehaussé et Cornichons Nara

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

香ばしく焼き上げた太刀魚ときのこ入り帆立貝ムース  
黄色いビーツのピクルスにアーモンドと焦がしバターの香り  
Grilled Japanese Ribbonfish and Scallop Mousse  
Pickled Yellow Beets with Almonds and Burnt Butter



備長炭で炙った金華豚と秋茄子のソース  
甘酸っぱい紅はるかごぼう  
Charcoal-grilled Pork with Eggplant Sauce  
Sweet and Sour Potato and Burdock

カカオ豆のブランマンジェ  
カカオパルプのソルベと洋梨の香りを添えて  
Cacao Bean Blanc-manger  
and Cacao Pulp Sorbet with Pear Aroma



レモン香るクレームダンジュ  
シャインマスカットのグラニテとコンポートをウイキョウの香りとともに  
Crème d'Ange with Lemon Aroma  
and Shine Muscat Granité with Fennel 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  
+ ¥4,000 (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.

■くまもとあか牛サーロインに旬の野菜を添えて  
酸味を利かせた赤ワインソース  
Roasted “Aka-ushi” Sirloin Served with Seasonal Vegetables  
Red Wine Sauce  
+ ¥4,000 (1名様)

■熊本県産和牛“和王”フィレに旬の野菜を添えて  
酸味を利かせた赤ワインソース  
Roasted “Wao” Fillet Served with Seasonal Vegetables  
Red Wine Sauce  
+ ¥7,000 (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)  
+ ¥3,000 (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.

## 【平日限定】デザートワゴンランチ

【Weekday Only】Dessert Wagon Lunch

11:30~14:30

始まりのお愉しみ

Overture

みやぎサーモンのミキュイと柿のマリネ

リコッタチーズに奈良漬のアクセント

Miyagi Salmon Mi-cuit and Persimmon Marinade,

Ricotta Cheese Accented with Nara pickles

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, Demitasse Cup

香ばしく焼き上げた太刀魚ときのこ入り帆立貝ムース  
黄色いピーツのピクルスにアーモンドと焦がしバターの香り

Grilled Japanese Ribbonfish and Scallop Mousse

Pickled Yellow Beets with Almonds and Burnt Butter

または or

備長炭で炙った金華豚と秋茄子のソース

甘酸っぱい紅はるかごぼう

Charcoal-grilled Pork with Eggplant Sauce,

Sweet and Sour Potato and Burdock

デザートワゴンよりお選びください

Dessert Wagon

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥18,000 (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.

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.