

## - Menu Découvertes A -

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



香ばしいパイ生地に詰めたヨーロッパ産きのことリュフ  
きのこのエスプーマ  
Mushrooms and Truffles Stuffed into Puff Pastry  
Mushroom Espuma

オマールブルーとモン・サン・ミッシェル産ムール貝  
季節野菜にヴァンジョージュ香るエキューム  
Lobster and Mont Saint-Michel Mussels  
with Seasonal Vegetables, and Vin Jaune Sauce

藁で燻した和牛フィレに北海道産の熟成キタアカリ“時の恵み”  
グリーンペッパー香るソース  
Straw-smoked Wagyu Beef Fillet and Kita Akari Potatoes  
with Green Pepper 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

焼き栗とグリオットのガトー仕立て  
コニャックのアイスクリームとコーヒー香るメレンゲ  
Roasted Chestnut and Griotte Cherry Gâteau,  
Cognac Ice Cream and Meringue with Coffee Aroma

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

¥ 39,000 (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  
Ouverture

旬の秋鯖に無花果と秋茄子のマリネ  
コンディメント入りフロマージュブランとバルサミコのアクセント  
Autumn Mackerel with Fig and Eggplant Marinade  
Accented with Fromage Blanc and Balsamic Vinegar



松茸ときのこに金華豚のコンフィ  
国産あか米ともち麦のリゾットにきのこのソース  
Pork Confit and Matsutake Mushroom and Mushrooms  
Red Rice and Glutinous Barley Risotto with Mushroom Sauce

甘鯛の松笠焼きとモン・サン・ミッシェル産ムール貝  
里芋の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

藁で炙った蝦夷鹿ロースにカシス風味の赤ワインソース  
季節野菜とごぼうのクルスティアン  
Straw-smoked Ezo Venison Loin with Cassis-flavored Red Wine Sauce  
Seasonal Vegetables and Crispy 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

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

¥ 36,000 (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

¥ 29,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 29,000 yen by choosing appetizer  
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

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)

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)

- 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.

- 熊本県産和牛“和牛”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

+ ¥3,000 (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.