

- Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture

あかざ海老とオシエトラキャビア
カリフラワーとグラニースミスにビーツのヴィネグレット

Langoustine with Oscietra Caviar
Cauliflower, Granny Smith and Beets Vinaigrette

季節野菜の一皿

Dish of Seasonal Vegetables

天然まはたのローストにカリフラワーと春菊のピストウ
アンチョビとケッパリーリピュットにレモンオイルの香り
Roasted “Mahata” with Cauliflower Purée with Anchovy,
“Shungiku” Pisto, Lemon Oil

熊本産和牛“あか牛”サーロインのロースト ヴィエノワーズ仕立て
季節野菜とヴィオレマスタード

Roasted “Aka-ushi” Sirloin, Viennese-style,
Seasonal Vegetables, Violet Mustard Sauce

グラッパ香る軽いティラミス

Tiramisu with Grappa Flavors

文旦とフルーツ人参のヴァシュラン
ライムのメレンゲとシャルトリューズの香りを添えて
Vacherin with “Buntan” Grapefruit and Fruity Carrot,
Lime Meringue with Chartreuse Flavor

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

彩り野菜とめばち鮪のグリルのサラダ仕立て
青葱のクーリと柚子の香り
Tuna Confit Salad, Colorful Vegetables, Chive and Yuzu Flavor

季節野菜の一皿
Dish of Seasonal Vegetables

金目鯛の鱗焼き レンズ豆と生姜風味のソース
Roasted “Kinmedai” with Lentil and Ginger Sauce



蝦夷鹿ロースト カシス風味のソース
根セロリのピューレ
Roasted Loin of Venison, Blackcurrant Sauce,
Celeriac Purée



グラッパ香る軽いティラミス
Tiramisu with Grappa Flavor

ハーブとクリークのサヴァラン
クレームショコラとベリーのコンポートとともに
Savarin with Herbs and Kriek Beer
Chocolate Cream, Red Berry Compote

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エトラキャビアにコンディメントを添えて
French Oscietra 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“あか牛”サーロインのロースト ヴィエノワーズ仕立て
季節の野菜とヴィオレマスタード
Roasted “Aka-ushi” Sirloin Viennese-style,
Seasonal Vegetables, Violet Mustard 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
本日のソースとともに
Roasted “Wao” Fillet with Seasonal Vegetables,
Today’s 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 or more people)

+ ¥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.

-Dessert Wagon Lunch-

始まりのお愉しみ

Overture

彩り野菜とめばち鮪のグリルのサラダ仕立て
青葱のクーリと柚子の香り

Tuna Confit Salad, Colorful Vegetables,
Chive and Yuzu Flavor

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

金目鯛の鱗焼き レンズ豆と生姜風味のソース
Roasted “Kinmedai” with Lentil and Ginger Sauce

または or

蝦夷鹿ロースト カシス風味のソース
根セロリのピューレ
Roasted Loin of Venison, Blackcurrant Sauce,
Celeriac Purée

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

デザートワゴンよりお選びください

Dessert Wagon