

- Éminence -

始まりのお愉しみ
Overture

毛蟹とキャビアを乗せたホワイトアスパラガスのブランマンジェ
柑橘の香るソース・マルテーズ

White Asparagus Blancmange Topped with Hairy Crab and Caviar
with Citrus-Scented Maltaise Sauce



あおりいかと春野菜
蛤のブイヨンと新緑のハーブオイル
Bigfin Reef Squid with Spring Vegetables
in Clam Bouillon with Fresh Green Herb Oil

オマールブルーとモリーユ茸
空豆と甲殻エッセンスのエミュルション
Blue Lobster, Morel Mushrooms Fava and Beans with Shellfish Essence Emulsion

備長炭と桜で燻した和牛フィレと新玉葱
木の芽の香る筍のバリゲールと蕨の薹
Binchotan and Cherrywood-Smoked Wagyu Beef Fillet with New Onion
Bamboo Shoots à la Barigoule Scented with Kinome and Butterbur Buds



柑橘とヨーグルトのソルベ
Citrus and Yogurt Sorbet

ペルー産ショコラとラム酒のフォンダン
デコポンのコンポートとソルベ
Peruvian Chocolate and Rum Fondant
with Dekopon Compote and Sorbet

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.

- Alliance -

始まりのお愉しみ
Overture

季節の春貝
ポワローヴィネグレットと菜の花
Seasonal Spring Shellfish with Leek Vinaigrette and Nanohana



国産たけのこのロースト 駿河湾の桜海老のコンディモン
Roasted Japanese Bamboo Shoots
with Suruga Bay Sakura Shrimp Condiment

鮎魚女のポワレ 乳酸発酵の春キャベツ
クリアに仕上げたブイヨンと新緑のハーブオイル
Sautéed “Ainame”, Lacto-Fermented Spring Cabbage
Clear Bouillon and Fresh Green Herb Oil

熊本県産あか牛のロースト 落の薑のタップナード
山菜と緑豆のフランセーズ
Roasted “Aka-ushi” with Butterbur Bud Tapenade
Mountain Green and Mung Beans à la Française



柑橘とヨーグルトのソルベ
Citrus and Yogurt Sorbet

苺と葉わさびとお米のデグリネゾン
A Variation of Strawberry, Wasabi Leaves and Rice

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.

- Découvertes -

始まりのお楽しみ
Overture

さよりの昆布締めと彩り野菜の“ガルグイユ”
Kombu-Cured “Sayori”
with Colorful Vegetable Gargouillou

季節野菜の一皿
Dish of Seasonal Vegetables

鮎魚女のポワレ 乳酸発酵の春キャベツ
クリアに仕上げたブイヨンと新緑のハーブオイル
Sautéed “Ainame” with Lactic Fermented Spring Cabbage
Clear Bouillon and Fresh Green Herb Oil

仔羊背肉のローストと薫り高いエッセンス
山菜に緑豆のフランセーズ 蔦の臺のタップナード
Roasted Lamb Rack with Aromatic Essence
Mountain Green and Mung Beans à la Française with Butterbur Bud Tapenade

柑橘とヨーグルトのソルベ
Citrus and Yogurt Sorbet

苺と葉わさびとお米のデグリネゾン
A Variation of Strawberry, Wasabi Leaves and Rice

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.

- 備長炭と桜で燻した和牛フィレと新玉葱
木の芽の香る筍のバリゲールと蔦の臺
Binchotan and Cherrywood-Smoked Wagyu Beef Fillet with New Onion
Bamboo Shoots à la Barigoule Scented with Kinome and Butterbur Buds

+ ¥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 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.