

- Éminence -

始まりのお愉しみ
Overture

富山湾の宝石“白海老”とトマト
ゲヴェルツトラミネールのジュレ
Toyama Bay's White Shrimp and Tomato
Gewürztraminer Jelly



海藻バター風味の柔らかな黒鮑
翡翠茄子と黒にんにくのピューレ
Black Abalone with Seaweed Butter Aroma
Jade Eggplant and Black Garlic Purée

アコウのポワレ 魚介エッセンスとルイユ
ズッキーニのタルトレット
Pan-Seared Monkfish Grouper with Seafood Essence with Rouille Sauce
Zucchini Tartlet

熊本県産“和王”フィレのロースト
塩釜焼きビーツのマリネ フルーティーな赤ワインソース
Roasted Kumamoto “Wao” Beef Fillet
Marinated Salt-crusted Roast Beets with Fruity Red Wine Sauce





古代米の日本酒“伊根満開”のジュレと貴陽プラムのグラニテ
“Ine Mankai” Sake Jelly with Kiyō Plum Granita

紅茶“マルコ・ポーロ” 香るフォレノワールのオマージュ
“Marco Polo” Tea Scented with Forêt Noire Homage

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

雲丹とうもろこし
昆布水のジュレ
Sea Urchin and Corn Kombu Water Jelly



ほたてとタブレサラダ
赤万願寺とうがらしのピューレ
Scallops and Tabbouleh Salad Red Manganji Pepper Purée

鱧と翡翠茄子にルバーブのアクセント
三陸海藻バターのブルブラン
Pike Conger Eel and Jade Eggplant with a Hint of Rhubarb
Beurre Blanc Sauce with Seaweed Butter

備長炭で炙った熊本県産あか牛サーロイン
青柚子とカンポットペッパーのコンディモン
Binchotan-seared Grilled Kumamoto Akaushi Beef Sirloin
Green Yuzu and Kampot Pepper Condiment





古代米の日本酒“伊根満開”のジュレと貴陽プラムのグラニテ
“Ine Mankai” Sake Jelly with Kiyo Plum Granita

エキゾチックフルーツの香りを纏った桃のヴァシユラン
Peach Vacherin with Exotic Fruit 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 ginkgo 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

車海老とキャビア 彩り野菜の菜園仕立て
玄米塩麴のヴィネグレット
Kuruma Prawn and Caviar with Garden-style Vegetables
Served with “Shio-Koji” Vinaigrette

雲丹ととうもろこし 昆布水ジュレ
Sea Urchin and Corn Kombu Water Jelly

鱧と翡翠茄子にルバーブのアクセント
三陸海藻バターのブルブラン
Pike Conger Eel and Jade Eggplant with a Hint of Rhubarb
Beurre Blanc Sauce with Seaweed Butter

アイスランド産 仔羊背肉のロースト
ひよこ豆のピューレとデュカのアクセント
Roasted Icelandic Lamb Loin, Chickpea Purée with a Hint of Dukkah

古代米の日本酒“伊根満開”のジュレと貴陽プラムのグラニテ
“Ine Mankai” Sake Jelly with Kiyo Plum Granita

紅茶“マルコ・ポーロ” 香るフォレノワールのオマージュ
“Marco Polo” Tea Scented with Forêt Noire Homage

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“和王”フィレのロースト
塩釜焼きビーツのマリネ フルーティーな赤ワインソース
Roasted Kumamoto “Wao” Beef Fillet
Marinated Salt-crusted Roasted Beets with Fruity 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 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.