

## - Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ

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

または / or

備長炭で炙った牛カイノミ  
青柚子とカンボットペッパーのコンディモン

Binchotan-seared Beef Flap  
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

紅茶“マルコ・ポーロ” 香るフォレノワールのオマーージュ  
“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)

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

ほたてのミキユイと日向夏 フルーツトマトのガスパチョ  
Mi-Cuit Scallop and Hyuganatsu Fruit Tomato Gazpacho

季節野菜の一皿  
Dish of Seasonal Vegetables

香ばしく焼きたいさきのポワレ  
貝のブイヨンとレモンオイルのエミュルション  
Pan-Seared Isaki  
Shellfish Bouillon with Lemon Oil Emulsion



薫香まとった十勝産“どろ豚”のグリル  
ルバーブのコンポートと伏見とうがらし  
Grilled Tokachi Pork with Smoke  
Rhubarb Compote with Fushimi Pepper




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 Kiyu Plum Granita

マンゴーとパッションフルーツのサントノーレ  
Mango and Passion Fruit Saint-Honoré

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セ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

+ ¥4,000 (1名様)

- 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

+ ¥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.