

- Éminence -

始まりのお愉しみ
Overture

毛蟹とカリフラワー オシェトラキャビア
レモンの香る白ワインジュレ
Horsehair Crab and Cauliflower with Ossetra Caviar
Lemon-Scented White Wine Jelly



丹波栗と川俣シャモ
丹波栗のエスプーマ トリュフの香り
Tamba Chestnuts and Kawamata Shamo Chicken
Tamba Chestnut Espuma Scented with Truffle

オマールブルーのポワレ
ジロール茸と軽く泡立てたセップ茸のソース
Pan-Seared Blue Lobster
Chanterelle Mushrooms with Lightly Foamed Cepé Mushroom Sauce

藁で炙った仔鳩のロースト
赤ワイン風味の仔鳩のエッセンス
Straw-Seared Roasted Squab
Squab Essence with Red Wine



秋梨のグラニテ クラフトホワイトビールのジュレ
Autumn Pear Granité with Craft White Beer Jelly

シャインマスカットとゲヴェルツトラミネールのジュレ
向日葵プラリネと檸檬クリーム レアチーズケーキのアイス
“Shine Muscat” and Gewürztraminer Jelly
Sunflower Praline, Lemon Cream and Unbaked Cheesecake Ice Cream

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.

- Découvertes -

始まりのお愉しみ

Overture

太刀魚と秋茸のマリネ

ヘーゼルナッツとカボスの香り

Marinated Cutlassfish and Autumn Mushrooms
Scented with Hazelnut and Kabosu

フォワグラのフラン

秋の実りとトリュフの香り

Foie Gras Flan
Autumn Harvest and Truffle Flavor

ほたて貝柱のポワレ

エミュルションソースと野菜のクーリ

Pan-Seared Scallop
Emulsion Sauce and Vegetable Coulis

炭火で炙った七谷鴨のロースト

無花果と緑胡椒の香るソース

Charcoal-Seared Roasted Nanatani Duck
Fig and Green Peppercorn Sauce

秋梨のグラニテ クラフトホワイトビールのジュレ

Autumn Pear Granité with Craft White Beer Jelly

和栗クリームと酒粕香る餡子

柑橘と無花果の余韻

Japanese Chestnut Cream and Sake Lees-Infused Red Bean Paste
Flavored with Citrus and Fig

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.

■黒毛和牛のフィレ
シェフおすすめのスタイルで
Kuroge Wagyu Beef Fillet
Chef's Signature Style

+ ¥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.