

- Menu 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)

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

鴨の燻製 無花果のカラメリゼとビーツのビネグレット
Smoked Duck, Caramelized Fig and Beet Vinaigrette

季節野菜の一皿
Dish of Seasonal Vegetables

太刀魚のボワレと黒舞茸
酸味のきいたソースコンディモン
Pan-Seared Cutlassfish and Black Maitake Mushrooms
Tangy Condiment Sauce



仔牛のロースト
秋茸と南瓜 緑胡椒の香るソース
Roasted Veal
Autumn Mushroom and Pumpkin, 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

エチオピア・イルガチェフェ・ゲデブのコーヒーとカカオのボネ
マスカルポーネクリームを竜爪の焙じ茶の香り
Bonet with Ethiopian Yirgacheffe Gedebe Coffee and Cacao
Mascarpone Cream Scented with Ryuso Hojicha

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ェ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.

- 熊本県産あか牛サーロインのロースト
秋野菜と薫り高いジュ
Roasted Kumamoto Akaushi Beef Sirloin
Autumn Vegetables and Fragrant Jus

+ ¥4,000 (1名様)

- 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

+ ¥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.