

Menu Français

食前のお愉しみ
Amuse-Bouche

フォワグラのテリーヌコンフィ 赤ワインジュレ フリュイノワール セロリ
Foie Gras Terrine Confit, Red Wine Jelly, Mixed Berries, Celery

グリーンアスパラガスのヴェルーテ ベーコンのムース トリュフ
Green Asparagus Velouté, Smoked Bacon Mousse, Truffle

スジアラのバプール 野菜のブレゼ ティオペペのフュメ ワサビ風味
Steamed Sujijara, Braised Vegetables, Tio PePe Flavored Stock

アヴァンデセール
フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース
Pre-Dessert
Fruit Compote, Yugé Farm Fresh Cheese Mousse

パイナップルの様々なテクスチャー クレームブリュレとココナッツの泡
Textures of Pineapple, Vanilla Crème Brûlée, Coconut Mousse

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petits Fours

7,500

w.m.e

2 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 4,800

シェフおすすめのキャビアをお楽しみ下さい Additional course

キャビア コンディメントとブリニスとトーストを添えて
Caviar, Condiments, Toast, Blinis w.m.e
Osciètre 15g 13,500 Beluga 15g 30,000

メインディッシュとデザートは変更できます Main course and dessert supplement options

和牛肉 コーヒーバターロティ トリュフ 赤ワイン風味のジュ
Roasted Wagyu Beef, Coffee Butter, Truffle, Red Wine Jus m
1,050円追加料金を頂戴いたします Supplement 1,050

伝統的なクレープフランベ “シュゼット” バニラアイスクリーム アーモンドプラリネ
Traditional Crêpe “Suzette” Flambé, Vanilla Ice Cream, Almond Praline w.m.e
800円追加料金を頂戴いたします Supplément 800

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーをお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。 / Menu items or product may change based on the availability of ingredients.
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。 / All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.
国産米使用 / Japanese rice.

Menu Elegant

食前のお愉しみ
Amuse-Bouche

ホワイトアスパラガス 海草ジュレ ホタテ貝のクリーム レフォール風味
White Asparagus, Seaweed Jelly, Scallop Cream, Horseradish

舌平目のバターロティ エクルビス 甲殻類のソース シトラス風味
Roasted Sole with Butter, Crayfish, Citrus Crustacean Sauce

仔牛肉のロースト パセリ風味 グリーンベジタブル ローズマリー グリーンオリーブ
Roasted Veal with Parsley Panade, Green Vegetables, Rosemary, Green Olives

アヴァンデセール
フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース
Pre-Dessert
Fruit Compote, Yugé Farm Fresh Cheese Mousse

チョコレートタルトとキャラメルサレ ピーカンナッツ バニラアイスクリーム
Warm Chocolate Tart, Salted Caramel, Pecans, Vanilla Ice Cream

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petits Fours

9,500

w.m.e.s

3 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 7,600

シェフおすすめのキャビアをお楽しみ下さい Additional course

キャビア コンディメントとブリニスとトーストを添えて
Caviar, Condiments, Toast, Blinis w.m.e
Osciètre 15g 13,500 Beluga 15g 30,000

メインディッシュとデザートは変更できます Main course and dessert supplement options

和牛肉 コーヒーバターロティ トリュフ 赤ワイン風味のジュ
Roasted Wagyu Beef, Coffee Butter, Truffle, Red Wine Jus m
1,050円追加料金を頂戴いたします Supplement 1,050

伝統的なクレープフランベ “シュゼット” バニラアイスクリーム アーモンドプラリネ
Traditional Crêpe “Suzette” Flambé, Vanilla Ice Cream, Almond Praline w.m.e
800円追加料金を頂戴いたします Supplément 800

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーをお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or product may change based on the availability of ingredients.
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.
国産米使用 / Japanese rice.