

Menu Français

食前のお愉しみ
Amuse-Bouche

鴨のフォワグラと胸身のテリーヌ 赤ワインのジュレ シェリーヴィネガー 野菜のコンフィ
Duck Foie Gras and Breast Terrine, Red Wine Jelly, Sherry Vinegar, Vegetable Confit

「インカのめざめ」温かいヴィシソワーズ アジマリネ クレソン キャビア
Warm Inka Potato Vichyssoise, Marinated Aji Fish, Watercress, Caviar

的鯛のポアレ トリュフ グリーンアスパラガス エシャロットコンフィ
Pan-fried John Dory with Autumn Truffle, Green Asparagus, Shallots Confits

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

滑らかなマロンクリームとアイス レモンコンフィ ヘーゼルナッツのプラリネ
Creamy Chestnut and its Iced Cream, Lemon Confit, Hazelnut Praline

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petits Fours

7,500

w.m.e.c.s

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 ブリニスとトーストを添えて
Caviar, Condiments, Toast, Blinis w.m.e
Osciètre 15g 15,000 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

和牛肉のローストコーヒーバター 野菜のトリュフ風味 赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Truffle Flavored Vegetables, Red Wine Sauce
1,050円追加料金を頂戴いたします Supplement 1,050

クレープフランベトラディショナル 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 Supplement 800

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

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our 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.
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

*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 products may change based on the availability of ingredients.

Menu Elegant

食前のお愉しみ
Amuse-Bouche

帆立貝柱のタルタル カブのマリネ レフォールクリーム
アニスソヴァージュのヴィネグレット
Scallop Tartare, Marinated Turnip, Horseradish Cream, Wild Anis Flavored Vinegar

本日の魚海藻バターロティ サザエの肝クリーム ユリ根
Roasted Fish of The Day with Seaweed Butter, Creamed Sazae Shellfish Liver, Lily Bulb

鹿肉背肉コーヒーバターロティ フルーツペースト セロリと椎茸 ポワブラードソース
Roasted Venison with Coffee Butter, Black Fruit Paste, Celery, Shiitake Mushroom, Poivrade Sauce

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

洋梨のポシェ レモンシブースト スペキュロスクッキーのアイスクリーム 塩キャラメル
Poached Pear with Aromates, Lemon Chiboust, Speculoos Ice Cream and Salted Caramel

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petits Fours

9,500

w.m.e.c.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 ブリニスとトーストを添えて
Caviar, Condiments, Toast, Blinis w.m.e
Oscièrre 15g 15,000 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

和牛肉のローストコーヒーバター 野菜のトリュフ風味 赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Truffle Flavored Vegetables, Red Wine Sauce
1,050円追加料金を頂戴いたします Supplement 1,050

クレープフランベトラディショナル 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 Supplement 800

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

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our 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.
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

*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 products may change based on the availability of ingredients.