

# Menu Français

食前のお楽しみ  
Amuse-Bouche

フォワグラドカナールとトリュフのテリーヌ  
セロリ ブルーベリーとカシスのコンフィチュール サラワクペッパー  
Duck Foie Gras and Truffle Terrine, Celery, Blueberry and Blackcurrant Preserve, Sarawak Pepper

「インカのめざめ」温かいヴィシソワーズ 鱈フランとマリネ  
Leek and Inka Potato Vichyssoise, Aji Fish Flan and Marinade

スジアラのポワレ ズッキーニのコンポテ グリーンペッパー  
トマトコンフィ ティオペペ風味のフュメ  
Pan-Fried Sujirara, Zucchini Compote, Green Pepper, Tomato Confit, 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

チェリーとベルベージュのソルベ レリボとトンカ豆のブランマンジェ チョコクリーム  
Cherry and Verbena Sherbet, Buttermilk and Tonka Bean Pudding

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

和牛肉のコーヒーバターロースト 筍とキノコのコンポテ ポルトソース  
Roasted Wagyu Beef with Coffee Butter, Bamboo Shoot and Mushroom Compote, Port Wine Sauce m  
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

毛蟹のエフィロシェ アボカドとトマトのブランマンジェ エストラゴン  
Hairy Crab Effilochée, Avocado and Tomato Blanc-Manger, Tarragon

タラのバターロティ グリーンアスパラガス トリュフ エシャロットコンフィ アニスソヴァージュ  
Roasted Codfish with Butter, Green Asparagus, Truffle, Shallot Confit, Wild Anise

パンタードのファルシーロースト キノコのマルメラード シェリーヴィネガー風味のジュ  
Roasted Stuffed Guinea Fowl, Mushroom Marmelade, Sherry Vinegar Flavored Jus

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

ピーチオーブンロースト ソルベとジュレ レモンクリーム 抹茶  
Oven-Roasted Peach, Peach Sherbet, Peach Jelly, Lemon Cream, Green Tea

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

プティ・フル  
Petits Fours

9,500

w.m.e

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

和牛肉のコーヒーバターロースト 筍とキノコのコンポテ ポルトソース  
Roasted Wagyu Beef with Coffee Butter, Bamboo Shoot and Mushroom Compote, Port Wine Sauce m  
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.