

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
Foie Gras and Duck Terrine, Red Wine Jelly, Sherry Vinegar, Vegetable Confit

ホタテ貝柱とカブのコンソメ 柚子風味
Scallop and Turnip Consommé, Yuzu Flavor

本日の魚 ホワイトアスパラガスとアニスソヴァージュ
アラを焼いたヴァンジョージュソース
Roasted Fish of The Day, White Asparagus and Wild Anis, Baked Yellow Wine 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

苺とミント 色々なテクスチャー クレームカタラン サングリアソース
Textures of Strawberry, Mint, Catalan Cream, Sangria Sauce

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petit 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

食前のお楽しみ

Amuse-Bouche

温かいホワイトアスパラガス 海草ジュレ サヨリのマリネ ベアルネーズソース
Warm White Asparagus, Seaweed Jelly, Marinated Sayori Fish, Béarnaise Sauce

舌平目の骨付きムニエル スパイスのきいた甲殻類ソース オニオンヌーボー エクルヴィス
Sole Meunière on the Bone, Spicy Crustacean Sauce, Onion Nouveau, Crayfish

パンタードのファルシー トリュフ シェリーヴィネガー風味のジュ 野菜のコンフィ
Guinea Fowl Farci, Truffle, Sherry Vinegar Flavored Jus, Vegetable Confit

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

プラリネ風味のチョコレートボール レモンコンフィクランブル

フルールドセル ヘーゼルナッツの温かいクーリ

Praline Chocolate Sphere, Lemon Confit, Salt Crumble, Hot Hazelnut Sauce

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

プティ・フル

Petit 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.