



エレガント

食前のお愉しみ

毛蟹のエフィロシェ フヌイユクリーム 繊細なブイヤベースジュレ

* 甘鯛の鱗焼き ベルモット風味のジュ クローブ香る野菜コンフィのジャルダン

* イセエビの海草蒸し シャトーシャロン風味のジュ 白アスパラガス 柚子

皮付き鴨フィレ肉の燻製ロースト、スパイス風味のルタバガ、シェリービネガーソース

又は

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース (+ 1,900)

アヴァンデセール

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ

アメリカンチェリーのコンポテ カシスソルベとベルベーヌクリーム グラスロワイヤルのクロッカ

又は

クレープフランベトラディショナル バニラアイス アーモンドプラリネ (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

32,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4 杯) 14,000

上記のメニューより * 甘鯛、またはイセエビを一品お選び頂くコースもございます

クラシック

26,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3 杯) 10,500

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。

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。

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。国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

プレステージ

食前のお愉しみ

ボンボン フォアグラカナル 柑橘とピメントのコンフィチュール コンドリユーソルベ

オマールブルーの2品

ビスク コライユリエ 柚子風味

オマール ブランデーと海草のココット蒸し スパイスのきいたソース

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース

アヴァンデセール

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ

アメリカンチェリーのコンポテ カシスソルベとベルベヌクリーム グラスロワイヤルのクロッカ

又は

クレープフランベト ラディショナル バニラアイス アーモンドプラリネ (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

39,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4杯) 18,000

アミューズブーシュはキャビアに変更できます

キャビア コンディメントとブリニストーストを添えて

オシェトラ 19,000 円、ベルーガ 38,000 円追加料金を頂戴いたします

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。

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。

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。

国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。