

エレガント

食前のお愉しみ

のどぐろのグリエフルールドセル 蕪のリボン
サリエットクリーム胡椒風味 レディクシオンヴィネガー

甘鯛の鱗焼き 黄ビーツ シェリーヴィネガーとシナモン風味のジュ

鮑の海藻蒸し カリフラワー 鮑ブイヨン サラワクペッパー風味

鴨胸肉骨付きエピスロースト ビガラードソース 根セロリと茸
又は
和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース (+ 2,600)

アヴァンデセール

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール 弓削牧場フロマージュフレのクリーム

洋梨のポッシェ クッション柑橘 スペキュロスのアイスクリームとキャラメルソース
又は
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と柑橘のヴェリーヌ (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

33,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4杯) 14,000

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

フォアグラカナルと山うずら胸肉のポッシュェ 秋トリュフ 根セロリコンソメ

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

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール 弓削牧場フロマージュフレのクリーム

洋梨のポッシュェ クッション柑橘 スペキュロスのアイスクリームとキャラメルソース

又は

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と柑橘のヴェリーヌ (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

40,000

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。