

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 レディクションヴィネガー

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

新年を祝うエレガントなイチゴのデザート

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

35,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4杯) 16,000

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鳩胸肉のポッシュェ 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

新年を祝うエレガントなイチゴのデザート

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

42,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4杯) 20,000

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、ペルーガ 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。