



エレガント

食前のお楽しみ

ブイヤベースジュレをまとった車海老のポッシェ 蓮根と柑橘 ティムトペッパー“コットン”

* 甘鯛の鱗焼き 茸グリエ 人参とクミンのコンポテ シャトーシャロン風味のジュ

* 鮑の白ワイン蒸し 肝ソース 蕪のエキュム アニス風味

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、シエ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

繊細なメレンゲと苺のコンポテ モヒートジュレ ライチムース 苺ソルベ ローズウォーター

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

30,400

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、または鮑を一品お選び頂くコースもございます

クラシック

24,700

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。

プレスティージュ

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 コンドリュースルベ

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

繊細なメレンゲと苺のコンポテ モヒートジュレ ライチムース 苺ソルベ ローズウォーター

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

36,700

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ー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ーストを添えて

オシエトラ 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。