



## ラ・ベ

食前のお楽しみ

滑らかな鴨フォアグラテリーヌ ビーツとフランボワーズヴィネガールのクーリ  
鴨胸肉マリネ 胡椒の香り

鱈のロティ 燻製塩の香り 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

鹿ロースのロティ コーヒーバター もものすけ蕪のフォンダン  
クロックンなコールラビ 林檎とジェニエール・ヴィネガー

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 アーモンドブラリネ (+ 1,400 )

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

12,700

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3 杯) 8,000

フランス産熟成チーズをご用意致しております 3 種 2,500

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。

## シニャチュール

食前のお愉しみ

鴨フォワグラのポワレ  
セロリコンソメ 黒い果実のペースト

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

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

27,800

w m e c s

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。