



エレガント

食前のお愉しみ

オマールブルーのサラダ海草蒸し カブ ゆずとバジルのジュレ

\* 甘鯛のクリスピー ティオペペのフュメ わさび風味 オニオンヌーボーと菜の花

\* 蒸し鮑の海草バターポワレ 肝でリエしたソース シャトーシャロンのベアルネーズ

鳩胸肉スパイスローストと もも肉コンフィ

里芋とグリーンアスパラガス トリュフ風味 サルミソース

又は

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース (追加料金 ¥1,900 )

アヴァンデセール

フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース

苺のマリネミント風味 ライチとミルクのムース 苺ソルベ ルバーブコンフィチュール

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 (追加料金 ¥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 フォアグラカナール 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

フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース

苺のマリネミント風味 ライチとミルクのムース 苺ソルベ ルバーブコンフィチュール

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 (追加料金 ¥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。