

Classique et Elegant

オシェトラキャビア 帆立貝のフルールドセルマリネ 軽い紫蘇のクリーム
Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Scallop, Light Shiso Cream

オマールブルーのブレゼ フェネルブランマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ
Braised Blue Lobster with Blanc-Manger Of Fennel and Delicate Bouillabaisse Jelly

鮑の海藻蒸し エストラゴンファルシ ベアルネーズ 黒トリュフソース
Abalone Steamed With Seaweed And Stuffed With Tarragon, Béarnaise, Black Truffle Sauce

甘鯛のプティレポシェ ヴァンジョーヌのフュメと海藻バター 山葵
Poached Amadai In Whey, Vin Jaune Fumet with Seaweed Butter and Wasabi
又は Or

鴨胸肉骨付きエピスロースト レンズ豆のブレゼ シヴェソース
Spicy Roasted Japanese Duck Fillet On The Bone, Braised Lentil, Civet Sauce
又は Or

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Red Wine Sauce (+3,400)

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ
Fresh Cheese Mousse from Yugé Farm, Fruit Compote
又は Or

熟成チーズ三種盛り合わせ
Assorted three kinds of cheese (+ 2,500)

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール アマレットクリーム
Rum Savarin, Fruit Jam, Amaretto Cream
又は Or

異なる食感の苺 カカオパルプクリーム バジル レモンコンフィメレンゲ
Strawberries In Different Textures, Cacao Pulp Cream, Basil, Lemon Confit Meringue
又は Or

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
Traditional Crêpes Flambées Suzette Style, Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶/プティ・フル
Coffee or Tea /Petits Fours

Classique 27,000 wh.m.e.c.s

3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット 11,000

上記のメニューで、甘鯛と鴨胸肉を両方お召し上がりいただけます
Amadai and Canard both of them served on the above menu

Elegant 33,500 wh.m.e.c.s

4 Glasses Of Sommelier Selection 120ml ワインセット 14,500

Prestige

オシェトラキャビア 帆立貝のフルールドセルマリネ 軽い紫蘇のクリーム
Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Scallop, Light Shiso Cream

フォアグラカナルと仔鳩のテリーヌ パンデピス 根セロリのジュレ カシスペースト
*Terrine Of Pigeon And Duck Foie Gras Au Pain D'Épices,
Celeriac Jelly, Blackcurrant Paste*

ヴァンジョージュ風味のコンソメ 蕪と鮑 柚子
Vin Jaune Consommé, Turnip And Abalone, Yuzu Zest

オマールブルー 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
Steamed Lobster Blue In Cocotte With Cognac And Seaweed, Spicy Sauce

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef with Coffee Butter, Red Wine Sauce

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ
Fresh Cheese Mousse from Yugé Farm, Fruit Compote
又は Or
熟成チーズ三種盛り合わせ
Assorted three kinds of cheese (+ 2,500)

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール アマレットクリーム
Rum Savarin, Fruit Jam, Amaretto Cream

異なる食感の苺 カカオパルプクリーム バジル レモンコンフィメレンゲ
Strawberries In Different Textures, Cacao Pulp Cream, Basil, Lemon Confit Meringue
又は Or

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
*Traditional Crêpes Flambées Suzette Style,
Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine (+ 1,400)*

コーヒー又は紅茶/プティ・フール
Coffee or Tea /Petits Fours

42,000
wh.m.e.c.s

4 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット 18,000

キャビア コンディメントとブリニトーストを添えて

最初の一皿はキャビアセットに変更できます *The first plate can be replaced by a caviar set.*
オシェトラ20,000、ベルーガ40,000 追加料金を頂戴いたします
Caviar, Condiments, Toast and Blinis /Supplément Oscietre 20,000, Beluga 40,000

wh= 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 wa= くるみ/walnuts

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。/ *Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.*
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ *Prices include service charge and consumption tax.*