

Classique et Elegant

オシェトラキャビア カンパチのマリネ レフォールクリーム オクラのヴィネグレット
Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Kampachi, Horseradish Cream, Okura Vinaigrette

毛蟹 蕪のブイヨンポシェ 紫蘇ブランマンジェ 甲殻類のジュレ 蟹味噌マヨネーズ
*Shredded Hair Crab Poached in Turnip Broth, Shiso Blanc-Manger,
Cooked in Fine Jelly, Coral Mayonnaise*

鮑の白ワイン蒸し エストラゴンファルシ アーティチョークのバリグール ベアルネーズ
*Abalone Steamed With White Wine And Stuffed With Tarragon,
Artichoke Barigoule, Béarnaise Sauce*

甘鯛のプティレポシェ ホワイトアスパラ シャンパーニュとバターのカム 日向夏
*Poached Amadai In Whey, White Asparagus, Champagne Stock with Butter, Hyuganatsu
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 カンパチのマリネ レフォールクリーム オクラのヴィネグレット
Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Kampachi, Horseradish Cream, Okura Vinaigrette

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*

ホワイトアスパラのバターコンフィ ヴァンジョーヌ風味のコンソメ 柚子
White Asparagus Butter Confit, Yellow Wine Consommé, 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
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

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 Oscière 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.*