

Classique et Elegant

オシエトラキャビア フェンネルのムース 繊細なブイヤベースジュレ
Oscietra Caviar On Fennel Mousse And Delicate Bouillabaisse Jelly

オマールブルーの炭火焼 蕪クリーム 甲殻類のクーリ
Charcoal-Grilled Blue Lobster, Turnip Cream, Crustacean Coulis

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 カブと菜の花 ヴァンジョーヌのフュメと海藻バター 山葵
Poached Amadai In Whey, Turnip And Nanohana,
Vin Jaune Fumet with Seaweed Butter and Wasabi
又は Or

鴨胸肉骨付きエピスロースト カリフラワークリーム レンズ豆のブレゼ シヴェソース
Spicy Roasted Japanese Duck Fillet On The Bone,
Cream Of Cauliflower, 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

梨のマリネ スパイス風味のジュレ カボスのムース スペキュロスアイスクリーム
Marinated Nashi In Spice Jelly, Kabosu Mousseux, Speculos Ice Cream
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 Crepe 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 フェンネルのムース 繊細なブイヤベースジュレ
Oscietra Caviar On Fennel Mousse And Delicate Bouillabaisse Jelly

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*

帆立貝柱のマリネとブイヨン 食感の異なる蕪 柚子
Marinated Scallop, Young Turnip Textures, Scallop Broth, Yuzu

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

梨のマリネ スパイス風味のジュレ カボスのムース スペキュロスアイスクリーム
Marinated Nashi In Spice Jelly, Kabosu Mousseux, Speculos Ice Cream

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

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
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ストーストを添えて

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.*