



エレガント

食前のお愉しみ

のどぐろのグリエ フルールドセル 大根のリボン
サリエットクリーム胡椒風味 レディクシオンヴィネガー

甘鯛の鱗焼き 人参コンフィ クミンとオレンジ シェリーヴィネガー風味のジュ

*イセエビの海藻バターロティ スパイスの効いたジュ ショコラ風味 エストラゴンの泡

鴨胸肉骨付きロースト 松茸グリエ オニオンとニンニクのピューレ 粒マスタード
又は

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース (+2,600)

アヴァンデセール

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール 弓削牧場フロマージュフレのクリーム

梨のポッシュェ クッションかぼす スペキュロスのアイスクリームとキャラメルソース
又は

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 (+1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

33,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (4杯) 14,000

上記のメニューに*イセエビを含まないコースもございます (甘鯛の代わりにイセエビの場合 +¥1,800)

クラシック

27,000

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。

プレステージ

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

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

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール 弓削牧場フロマージュフレのクリーム

梨のポッシェ クッションかぼす スペキュロスのアイスクリームとキャラメルソース

又は

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 (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

40,000

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ストーストを添えて

オシェトラ 19,000 円、バルーガ 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。