

# Classique et Elegant

オシエトラキャビア 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 フェン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

繊細なメレンゲで包まれた洋梨のマリネ スパイス風味 文旦とマロンクリーム 洋梨ソルベ  
Spiced Marinated Pear In A Light Meringue,  
Buntan And Chestnut Cream, Pear Sherbet

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

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*

ヴァンジョーヌ風味のコンソメ 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*

又は Or

繊細なメレンゲで包まれた洋梨のマリネ スパイス風味 文旦とマロンクリーム 洋梨ソルベ  
*Spiced Marinated Pear In A Light Meringue,  
Buntan And Chestnut Cream, Pear Sherbet*

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.*