

# 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*

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・フル  
*Coffee or Tea /Petits Fours*

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

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

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*

# 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 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.*