



## ラ・ベ

### 食前のお愉しみ

ホワイトアスパラガスのポワレ海草バター ホタテ貝柱のマリネ  
シャトーシャロンのベアルネーズ エシャロットコンフィー 生胡椒

キハタのムニエルロースト ケッパー風味 セロリとうるいのコンポテ  
米のムース 黒トリュフのクーリ

鹿の背肉コーヒーバターロティ 南瓜のピュレアニス風味 ポワブラードソース  
又は  
和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース (追加料金 ¥1,900)

### アヴァンデセール

フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース

苺のマリネミント風味 ライチとミルクのムース 苺ソルベ ルバーブコンフィチュール  
又は  
クレープフランベトラディショナル バニラアイス アーモンドプラリネ (追加料金 ¥1,400)

### コーヒー又は紅茶

### プティ・フル

12,700

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 8,000

w= 小麦/wheat p= 落花生/peanuts m= 乳/milk e= 卵/eggs b= そば/buckwheat c= かじ/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。

## シニャチュール

食前のお愉しみ

厚切りフォワグラカナルポワレ ゲヴェルトトラミネール  
トリュフのクーリとセロリのクラッカン

オマールブルーのビスク コライユリエ 柚子風味

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

アヴァンデセール

フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース

苺のマリネミント風味 ライチとミルクのムース 苺ソルベ ルバークンフィチュール  
又は

クレープフランベトラディショナル バニラアイス アーモンドプラリネ (追加料金 ¥1,400 )

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

27,800

w m e c s

アマ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、ベルーガ 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。