Découverte et La Baie

オシェトラキャビア フェンネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ
Oscietra Caviar On Fennel Blanc Manger And Delicate Bouillabaisse Jelly

キンキのフルールドセル胡椒マリネ　軽い炭火焼　野菜のグレック　柚子
Kinki Marinated In Fleur De Sel And Pepper , Lightly Grilled Over Charcoal, Vegetable Grecque, Yuzu

食感の異なるホワイトアスパラガス　帆立貝柱のマリネとブイヨン　日向夏
White Asparagus In Different Textures, Scallops In Broth And Marinated, Hyuganatsu

鱈の海藻蒸し　デュグレレソース　　白いんげん豆のラグー　チョリソ
Steamed Cod Fish With Seaweed, Duglèré Sauce, White Kidney Bean Ragout, Chorizo
又は　*Or*
鹿ロースのコーヒーバターロティ　ポワヴラードソース　カボチャのデクリネゾン
Roast Back Of Venison With Coffee Butter And Pepper Sauce, Pumpkin In Different Textures（+600）
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（+2,600）

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

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*
苺のクルスティアン　レリボのムース　ミントの香り　ひんやり苺パウダー
Strawberry Crisp, Mint Ribot Milk Froth, Frosted Strawberry Powder
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 Crepes 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

Découverte 13,500 w.m.e.c.s

2 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット6,500

La Baie 19,000 w.m.e.c.s

上記のメニューで、鱈と鹿ロースを両方お召し上がりいただけます（鹿肉追加料金なし）
Both Cod and Venison are served in addition to the above menu (no extra charge of Venison)

3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット8,500

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。/ *Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.*
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。/ *Menu items or products may change based on the availability of ingredients.*
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。/ *Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.*
国産米を使用。/ *Japanese rice.*
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.*

Signature

オシェトラキャビア フェンネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ
Oscietra Caviar On Fennel Blanc Manger And Delicate Bouillabaisse Jelly

フォアグラカナー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

食感の異なるホワイトアスパラガス　帆立貝柱のマリネとブイヨン　日向夏
White Asparagus In Different Textures, Scallops In Broth And Marinated, Hyuganatsu

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

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

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*
苺のクルスティアン　レリボのムース　ミントの香り　ひんやり苺パウダー
Strawberry Crisp, Mint Ribot Milk Froth, Frosted Strawberry Powder
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 Crepes 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・フール
Petits Fours

28,000

w.m.e.c.s

3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット10,000

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

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。/ *Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.*
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。/ *Menu items or products may change based on the availability of ingredients.*
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。/ *Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.*
国産米を使用。/ *Japanese rice.*
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.*