

# 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*

カサゴとエストラゴン香る野菜のファルシー サフラン風味のジュ サザエ ルイユ  
*Fillet Of Scorpionfish Stuffed With Vegetables And Tarragon,  
Saffron Roasted Bone Jus, Sazaé And Rouille*

又は Or

仔牛ロースのエピスロティ マレンゴソース ハーブとジャガイモのニョッキ 赤パプリカのコンポテ  
*Roast Veal with Spices, Marengo Sauce,  
Herbed Potato Gnocchi and Red Pepper Compote (+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、カサゴと仔牛を両方お召し上がりいただけます (仔牛肉追加料金なし)  
*Both Scorpionfish and Veal are served in addition to the above menu (no extra charge of Veal)*

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.*