

# 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.