Découverte et La Baie

帆立貝のフルールドセルマリネ　軽い蕪のクリーム　キャビアパウダー
Fleur De Sel Marinated Scallop, Light Turnip Cream, Caviar Powder

キンキのフルールドセルマリネ　炭火焼き　トマトとフェンネルクリーム　ドライオリーブ
Charcoal-Grilled Kinki Marinated In Fleur De Sel, Tomato And Fennel Cream, Dried Olive

鮑のコンソメ　ヴァンジョーヌ風味　ホワイトアスパラのバターコンフィ　柑橘
Abalone Consommé With Vin Jaune, White Asparagus Confit With Butter, Citrus Zest

カサゴの野菜ファルシ　エストラゴン　ティオペペと海藻バター風味のフュメ
Fillet Of Rockfish Stuffed With Vegetables And Tarragon,
Tiopépé Fumet With Seaweed Butter
又は　*Or*
仔牛のスパイスロティ　ハーブ香るじゃがいものニョッキ　マレンゴソース　パプリカのクーリ
Spicy Roast Veal With Herbed Potato Gnocchi, Marengo Sauce And Bell Pepper Coulis (+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（+3,400 ）

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*
チェリーのコンポートとトンカ豆クリーム　キルシュシャーベット　チェリーソース
Cherry Compote And Tonka Bean Cream, Kirsch Sherbet With Cherry Sauce
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 Crepe 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 14,500 wh.m.e.c.s

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

La Baie 20,000 wh.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（仔牛追加料金なし）
Both Rockfish 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

お口直しのデザートをご追加いただけます
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（+1,000 ）

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.*
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　帆立貝のフルールドセルマリネ　軽い蕪のクリーム
Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Scallop, Light Turnip Cream

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

鮑のコンソメ　ヴァンジョーヌ風味　ホワイトアスパラのバターコンフィ　柑橘
Abalone Consommé With Vin Jaune, White Asparagus Confit With Butter, Citrus 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

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*
チェリーのコンポートとトンカ豆クリーム　キルシュシャーベット　チェリーソース
Cherry Compote And Tonka Bean Cream, Kirsch Sherbet With Cherry Sauce
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 Crepe 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

29,000
wh.m.e.c.s

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

お口直しのデザートをご追加いただけます
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（+1,000）

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 Oscièvre　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.*
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.*