

Découverte et La Baie

オマールブルー フェネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ
Lobster Blue 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 平兵衛酢
Kinki Marinated In Fleur De Sel And Pepper , Lightly Grilled Over Charcoal, Vegetable, Hebesu

帆立貝柱のマリネとブイヨン 食感の異なる蕪 柚子
Marinated Scallops, Young Turnip Textures, Scallops Broth, Yuzu

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, 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 (+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

梨のマリネ スパイス風味のジュレ カボスのムース スペキュロスアイスクリーム
Marinated Nashi In Spice Gelly, Kabosu Mousseux, Speculos Ice Cream

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 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

****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

オシエトラキャビア 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*

帆立貝柱のマリネとブイヨン 食感の異なる蕪 柚子
Marinated Scallops, Young Turnip Textures, Scallops Broth, Yuzu

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

梨のマリネ スパイス風味のジュレ カボスのムース スペキュロスアイスクリーム
Marinated Nashi In Spice Gelly, Kabosu Mousseux, Speculos Ice Cream

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

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.*

オシエトラ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

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.*