

# Découverte et La Baie

オマールブルー フェネルのムース 繊細なブイヤベースジュレ  
Lobster Blue On Fennel Mousse And Delicate Bouillabaisse Jelly

鯖のフルールドセルとサラワクペッパーマリネ 炭火焼き セロリとレフォールクリーム  
野菜コンフィ 柑橘類のビネグレット

Charcoal-Grilled Mackerel Marinated In Fleur De Sel And Sarawak Pepper,  
Celery Cream With Horseradish, Vegetables Confit, Citrus Vinaigrette

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

金目鯛のポワレ 白いんげん豆のラグー ティオペペと海藻バター風味のフュメ  
Kinmedai Poeler, White Kidney Bean Ragout, Tio Pepe Fumet with Seaweed Butter

又は Or

鹿ロースのロティ コーヒーバター ソースポワブラード  
アニス香るカボチャのニョッキ カシスと赤キャベツ

Roasted Back Of Venison With Coffee Butter, Poivrade Sauce,  
Pumpkin Gnocchi With Anise, Blackcurrant And Red Cabbage (+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 Jelly, 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 Crepe 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、金目鯛と鹿肉を両方お召し上がりいただけます（鹿肉追加料金なし）

Both Kinmedai and Venison 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 フェンネルのムース 繊細なブイヤベースジュレ  
*Oscietra Caviar On Fennel Mousse 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 Scallop, Young Turnip Textures, Scallop 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 Jelly, 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 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.*