

Découverte et La Baie

帆立貝のマリネ 紫蘇のクリーム キャビアパウダー
Marinated Scallop, Shiso Cream, Caviar Powder

鯖の炭火焼 フュメとオクラのジュレ セロリクリーム かぼすのヴィネグレット
Grilled Mackerel, Fish Stock Jelly And Okura, Celery Cream And Kabosu Vinaigrette

ヴァンジョージュ風味のコンソメ 蕪と鮑 柚子
Vin Jaune Consommé, Turnip And Abalone, Yuzu Zest

鱈のロースト海藻バター風味 白いんげん豆のブレゼ 赤パプリカペースト サフランの香り
Roasted Cod With Seaweed Butter, Braised Coco Beans, And Red Pepper Paste
With Espelette Pepper And Saffron Juice

又は Or

鹿の背肉ロースト かぼちゃ カシスと赤キャベツのコンフィチュール ポワヴラードソース
Roasted Venison Loin With Coffee Butter, Pumpkin,
Blackcurrant Jam, And Red Cabbage, Pepper Sauce (+700)

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

繊細なメレンゲで包まれた洋梨のマリネ スパイス風味 文旦とマロンクリーム 洋梨ソルベ
Spiced Marinated Pear In A Light Meringue, Buntan And Chestnut Cream, Pear Sherbet

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 Crêpes 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、鱈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 Cod and Venison are served in addition to the above menu (no extra charge of Venison)

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 軽い紫蘇のクリーム
Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Scallop, Light Shiso Cream

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*

ヴァンジョーヌ風味のコンソメ 蕪と鮑 柚子
Vin Jaune Consommé, Turnip And Abalone, Yuzu 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

繊細なメレンゲで包まれた洋梨のマリネ スパイス風味 文旦とマロンクリーム 洋梨ソルベ
Spiced Marinated Pear In A Light Meringue, Buntan And Chestnut Cream, Pear Sherbet

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 Crêpes 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

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.*