

Classique et Elegant

オシエトラキャビア フェ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

オマールブルーの炭火焼 蕪クリーム 甲殻類のクーリ シトロンキャビア
Charcoal-Grilled Blue Lobster, Turnip Cream, Crustacean Coulis, Citron Caviar

鮑のバターコンフィ ベアルネーズソース 緑野菜とジュドコキアージュ
Abalone Confit With Butter, Béarnaise Sauce, Shellfish Juice, Parsley Green

甘鯛のプティレポシェ ヴァンジョーヌのフュメと山葵 グリーンアスパラガス
Amadai Poached In Whey, Wasabi Yellow Wine Fumet, Green Asparagus
又は Or

鴨胸肉骨付きエピスロースト ビガラードソース 根セロリと茸
Spicy Roast Duck Fillet On The Bone, Bigarade Sauce, Celeriac And Mushroom
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

Classique 27,000
w.m.e.c.s

3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット 11,000

上記のメニューで、甘鯛と鴨胸肉を両方お召し上がりいただけます
Amadai and Canard both of them served on the above menu

Elegant 33,500
w m e c s

4 Glasses Of Sommelier Selection 120ml ワインセット 14,500

Prestige

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*

蕪のコンソメとサラワクペッパー トリュフ 様々な食感で
Turnip Consommé With Sarawak Pepper In Different Textures, Truffle

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

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

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

40,000

w.m.e.c.s

4 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット 18,000

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19,000、ベルーガ38,000 追加料金を頂戴いたします

Caviar, Condiments, Toast and Blinis /Supplément Oscière 19,000, Beluga 38,000

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.*
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.*