

Découverte et La Baie

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

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 柚子
Kinki Marinated In Fleur De Sel And Pepper , Lightly Grilled Over Charcoal,
Vegetable Grecque, Yuzu

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

鱈の海藻蒸し デュグレソース 白いんげん豆のラグー チョリソ
Steamed Cod Fish With Seaweed, Duglère Sauce, White Kidney Bean Ragout, Chorizo

又は Or

鹿ロースのコーヒーバターロティ ポワヴラードソース カボチャのデクリネゾン
Roast Back Of Venison With Coffee Butter And Pepper Sauce,
Pumpkin In Different Textures (+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 (+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 レモンとミントのムース レリボのヴェリーヌ
Strawberry Crisp Lemon Mint Mousse, Verrine Of Ribot Milk 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 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 13,500 w.m.e.c.s

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

La Baie 19,000 w.m.e.c.s

上記のメニューで、鱈と鹿ロース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

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.
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 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

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 レモンとミントのムース レリボのヴェリーヌ
Strawberry Crisp Lemon Mint Mousse, Verrine Of Ribot Milk 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 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

28,000

w.m.e.c.s

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

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 Oscietre 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.
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.