

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

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

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

鱈の海藻蒸し デュグレソース 白いんげん豆のラゲー チョリソ

又は

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 (+ 600)

又は

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース (+ 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

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

又は

マロンコンフィの軽いクリーム 梨のポッシュと柑橘 ヘーゼルナッツメレンゲ

アーモンドソルベのヴェリーヌ 洋梨のクーリ ジャスミン

又は

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 (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶 /プティ・フル

13,500

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (2杯) 6,500

上記のメニューで鱈と鹿ロースを両方召し上がるコースもございます (鹿ロース追加料金なし)

ラ・ベ

19,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 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。

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。

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。国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

シニャチュール

オシェトラキャビア フェネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ

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

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

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

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ

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

又は

マロンコンフィの軽いクリーム 梨のポッシュと柑橘 ヘーゼルナッツメレンゲ

アーモンドソルベのヴェリーヌ 洋梨のクーリ ジャスミン

又は

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 (+ 1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

28,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 10,000

最初の一皿はキャビアに変更できます

キャビア コンディメントとブリニストーストを添えて

オシェトラ 19,000 円、ベルーガ 38,000 円追加料金を頂戴いたします

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。

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。

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。

国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。