

季節のメニュー 【Seasonal Menu 18,000】

最初の一皿/Entrée

ほんのりと温めた鴨もも肉のコンフィ クルミオイルを合わせたサラダ
Duck legs "confit", walnuts oil, fresh herbs salad

前菜/Appetizer

帆立貝を包むラビオリ仕立てトリュフ香る風味豊かなクリームソース
Sea scallop ravioli, white wine flavor cream sauce

魚料理 Fish course

鮑のエギュイエット シャンピニオンのソテー 香味野菜と柑橘類のアロマット
焼き上げたシンプルなジュ
Roasted abalone, with aromatic vegetables, citrus sauce

メイン料理 Main course

和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
Japanese "WAGYU" beef fillet steak, truffe sauce

デザート Dessert

デザートをメニューよりお選びください
Dessert

ミニャルディーズ
Mignardise

コーヒー、紅茶またはハーブティー
Coffee, Tea or Herbal tea

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。
当店のお米は国産米を使用しております。ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。
Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions