

“季節野菜と海の幸”のメニュー
【Seasonal vegetables and seafood Menu ¥10,000】

最初の一皿/Éntree

<アミューズ・ブーシュ>
小さな前菜3種盛り合わせ
Assorted Amuse-Bouche

前菜/Appetizer

トリュフクリームで包む半熟卵 パートブリックのクルスティヤン
Poached egg coated with truffle cream, crispy pate brick

魚料理 Fish course

甘鯛のうろこ焼き チーズ風味のリゾット
Roasted Amadai-fish(red snapper) with cheese risotto

メイン料理 Main course

鮑のステーキ 肝入りのジュ カリフラワーのアンブール
Abalone steak with lever sauce, buttered cauliflower

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

ベリー・ベリーのパフェと季節の小菓子4種類盛り合わせ
Mixed berries parfait, assorted mignardises

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

(メイン料理は下記にご変更できます)

(+¥2,000)ほんのりと温めた鴨肉のコンフィ クルミオイルを合わせたサラダ
Duck legs “confit”, walnuts oil, fresh herbs salad

(+¥3,500)トリュフバターで温めるオマール海老(1尾分)のココット焼き クルスタッセのジュ
(¥3,500)*Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus*

(+¥3,500)和牛フィレ肉のステーキ ハーブ入りの小さなサラダ添え
(+¥3,500)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, petit mixed salad*

Wine paring selection

ワインペアリングコース

グラスシャンパーニュ+ペアリング3杯 (70ml)
Glass of champagne + 3 glasses of parings (70ml) ¥8,800/¥12,000

ペアリング3杯 (70ml)
3 glasses of parings (70ml) ¥6,600/¥10,000

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もございます。

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