

“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

デザートメニューよりお選びください  
*Dessert*

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*

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