

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

★★印は当店のスペシャルメニューです

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

“暖かな春の訪れの一皿”  
筍と香味野菜のココット焼き “バリグール風”  
*Aromatic vegetables, roasted in a cocotte “Barigoule”*

魚料理 Fish course

的鯛のポワレ サフラン香る甲殻類の“ブイヤベース”ソース  
*Roasted John dory, saffron flavored bouillabaisse sauce*  
または OR

★★(+¥1,000)甘鯛のうろこ焼き チーズ風味のリゾット  
(+¥1,000)*Roasted Amadai-fish(red snapper) with cheese risotto*

メイン料理 Main course

★★オマール海老のロティ カレー/ココナッツ風味のクリームソース  
*Roasted lobster, curry, coconuts cream sauce*

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

★★伝統的なクレームブリュレとミニアルディース【小菓子】  
*Crème brûlée, Mignardise*

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)

(+¥800)仔羊背肉のロティ 香草風味 焼き上げたかるいジュのソース  
(+¥800)*Roasted lamb loin with herbes, cooking juice sauce*

★★(+¥4,000)トリュフバターで温めるオマール海老(1尾)のココット焼き クルスタッセのジュ  
(+¥4,000)*Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking jus*

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース  
(+¥4,000)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce*

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。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.

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions