

【 Menu Saison 季節のメニュー 】

¥16,000

最初の一皿/Entrée

バジル香るフルーツトマトの冷製
帆立貝のポワレとアボカドのエクラゼ
Cold tomato soup with basil, sea scallop, avocado

前菜/Appetizer

フランス産ホワイトアスパラガスのティエド トリュフ風味のサバイヨンソース
White asparagus with truffle flavor sabayon sauce

魚料理/ Fish course

真鯛と魚介、春野菜のココット焼き ハーブ香る自家製ファルファッレ
サフラン風味のクリーム
*Roasted in a cocotte, sea bream, calamari, spring vegetables
homemade farfalle pasta with herbs, saffron cream*

メインディッシュ/Main course

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
Roasted lamb loin with herbs, cooking juice sauce

または OR

★★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

Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking juice sauce

または OR

★★(¥2,000)和牛フィレ肉のロティ じゃがいものミルフィーユ トリュフソース
(¥2,000)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, potato millefeuille, truffe sauce*

デザート Dessert

★★伝統的なクレームブリュレ
Crème brûlée

お好みのミニアルデーズ（小菓子）をワゴンから
Mignardises from trolley

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

旬の食材とスペシャリテ料理が織りなす特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみください

★★印は当店のスペシャリテメニューです

★★mark is signature dishes

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。
Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.