

【 Menu Anniversary 周年メニュー 】
¥16,000

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

最初の一皿/Entrée

バジル香るフルーツトマトと帆立貝のマリネ
Tomato with basil, sea scallop, avocado

前菜/Appetizer

グリーンアスパラガスのグラチネ パルメザン風味 柑橘香るサバイヨンソース
Green asparagus with parmesan cheese, citrus sabayon sauce

魚料理/ Fish course

真鯛と魚介、香味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

★★鮑のステーキ ラタトゥイユ/鮑の肝/焼き上げたかるいジュのソース
Abalone steak, ratatouille, abalone liver 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 ジャ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イズ (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

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.