

【 Menu Saison 季節のメニュー 】

¥16,000

最初の一皿/Entrée

自家製フィユテにのせたフルーツトマトと夏野菜のタルト “ジャルダン風”
Homemade pie, sweet tomato, summer vegetables-tarte

前菜/Appetizer

じゃがいものラビオリ パンチェッタのソテー プティ・ポワのクリーム
Ravioli stuffed with potato, sauteed pancetta, green peas cream

魚料理/ Fish course

帆立貝のムースで覆う石鯛のココット蒸し レモン風味の季節野菜
フヌイユのかるいクリーム
*Cooked in cocotte, sea scallop mousse, sea bream, seasonal vegetables
fennel-lemon cream sauce*

メインディッシュ/Main course

★★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、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.