

Menu “Anniversary”
【周年記念メニュー ¥12,000】

★★印は当店のスペシャリティメニューです★★mark is signature dishes

アミューズ・ブーシュ/Amuse-bouche

カリフラワーのなめらかなクリームと甲殻類のジュレ ほのかなカレー風味
Cauliflower cream, crustacea jelly, curry flavor

前菜/Appetizer

自家製チーズサブレにのせた彩り野菜のタルト仕立て “ジャルダン風”
トリュフ風味のヴァイネグレット
Homemade cheese tarte with vegetable, “Jardin style”, truffle vinaigrette sauce

魚料理/Fish course

鱸のロティ アーティーチョークのポワレとピューレ トリュフ香るクリーム
Roasted sea bass, artichoke, truffle cream

メイン料理/Main course

和牛サーロインステーキ コショウ風味の“ポワブラードソース”
Japanese “WAGYU” beef sirloin steak, “poivrade sauce”

または OR

(+¥3,000)★★ハーブ香るオマール海老(1尾)のココット焼き あさり/甲殻類/トマトコンフィのジュ
(+¥3,000)*Lobster entire and aromatic vegetables cooked in a cocotte, crustacea cooking juice*

または OR

(+¥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*

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

“デザートタワー”

伝統的なクレームブリュレと本日のデザート 2種

6種類のミニャルディーズセレクション

“DESSERT TOWER”, assorted desserts and 6 mignardises

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。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。メニューは天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。

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.