

SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

S A I N T V A L E N T I N E M E N U

La mystérieuse truffe noire, le charnel gingembre, l'épicé piment et l'envoûtante cardamome vous transporterons au romantique pays de l'amour,
Joyeux Saint-Valentin !

黒トリュフ、ジンジャー、スパイシーチリ、カルダモンの魅惑が
バレンタインデーにロマンティックな愛の地へご案内いたします

The fascinating black truffle, the exciting ginger, the spicy chili of Espelette and the feel-good sensation creator, chocolate will carry you to the land of romance and love.
Happy Valentine's Day !

F O R H I M

Velouté froid de petit pois au curry et médailloons de homard breton à la cardamome
グリーンピースの冷たいヴルーテ ブルターニュ産オマール海老のメダイヨン カルダモンの香り
Chilled green pea velouté with curry flavoured Brittany lobster medallions

Noix d'ormeau rôtie au beurre noisette, feuilles d'endive braisées aux câpres et sauce coraline à l'ail doux
焦がしバターでローストしたあわび アンディープのソテー
コライユとにんにくのソース
Butter roasted abalone with caper scented endive leaves and sweet garlic coral sauce

L'œuf au miroir, crème de lard et truffe noire
地鶏卵のオーブン焼き ベーコンクリームと黒トリュフ
Baked egg with bacon cream, black truffle shavings

Croustillante Amadai, pomme de terre confite aux coquillages, réduction de bouillabaisse
尼鯛のうろこ焼き ジャガイモのコンフィと季節の貝 ブイヤベースのレデュクション
Crispy Amadai with sea urchin and shellfish scented confit potato, bouillabaisse reduction

Noix d'entrecôte en croûte de sel, fricassée de légumes printaniers et jus aux herbes aromatiques
赤城和牛ロースの塩生地包み焼き 彩り野菜のフリカッセとハーブ入りのジュ
Oven-cooked Akagi beef rib-eye wrapped in sea salt crust, spring vegetable fricassée and herb fragranced sauce

Soufflé au chocolat et sorbet au cacao, compote acidulée au vinaigre de framboise
チョコレートのスフレとカカオソルベ ラズベリーのビネグレットで
Chocolate soufflé with cacao sorbet and raspberry dressing

Café, thé ou infusion
Mignardises
コーヒー 紅茶 ハーブティー
ブティフル
Original blend coffee, tea or herbal infusion
Petits fours

Menu pour 2 personnes
お二人様からのご用意でございます
Served per couple

37,777 per couple

SIGNATURE

FRENCH INSPIRED DINING

S A I N T V A L E N T I N E M E N U

La mystérieuse truffe noire, le charnel gingembre, l'épicé piment et l'envoûtante cardamome vous transporterons au romantique pays de l'amour,
Joyeux Saint-Valentin !

黒トリュフ、ジンジャー、スパイシーチリ、カルダモンの魅惑が
バレンタインデーにロマンティックな愛の地へご案内いたします

The fascinating black truffle, the exciting ginger, the spicy chili of Espelette and the feel-good sensation creator, chocolate will carry you to the land of romance and love.
Happy Valentine's Day !

F O R H E R

Royale de Saint-Jacques et composition d'asperge cuite et crue à la truffe noire

帆立貝のロワイアルとアスパラガスのコンポジション 黒トリュフの香り

Delicate black truffle scented scallop flan with cooked and raw asparagus composition

Langoustines rôties au piment d'Espelette, condiment safrané d'oignons nouveaux

ラングoustineのポワレ エスプレット風味 サフランと新たまねぎのコンディメント

Sautéed langoustine with espelette chili and saffron braised young onions

L'escalope de foie gras gratinée au gingembre et citron confit,
pamplemousse rose étuvé à la cardamome, sauce au cacao

フォワグラのグラチネ 生姜とレモンのコンフィ

ピンクグレープフルーツのエチュベとカカオのソース

Ginger and lemon broiled foie gras with cardamom flavoured grapefruit and cacao sauce

Canon de sole à la vapeur, chou fleur rissolé et coulis de cresson, caviar d'aquitaine

舌平目のアラヴァプール カリフラワーのソテーとクレソンのケーリー アキテーヌキャヴィアをのせて

Steamed sole fillet with seared cauliflower and watercress coulis, Aquitaine caviar

Noix d'entrecôte en croûte de sel, fricassée de légumes printaniers et jus aux herbes aromatiques

赤城和牛ロースの塩生地包み焼き 彩り野菜のフリカッセとハーブ入りのジュ

Oven-cooked Akagi beef rib-eye wrapped in sea salt crust, spring vegetable fricassée and herb fragranced sauce

Passionné fruit de la passion

情熱的なパッションフルーツ

Passionate passion fruit

Café, thé ou infusion

Mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー

ブティフル

Original blend coffee, tea or herbal infusion

Petits fours

Menu pour 2 personnes

お二人様からのご用意でございます

Served per couple

37,777 per couple

Tous les prix sont en Yen Japonais et incluent 5% de taxes mais 13% de service ne sont pas compris.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% service charge.