MENU 6 PLATS
6品のディナーコース

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Fromage | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・チーズ・デザート

25,300

MENU 5 PLATS
5品のディナーコース

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson | Viande | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理・肉料理・デザート

22,000

MENU 4 PLATS
4品のディナーコース

Hors-d'oeuvre | Entrée chaude | Poisson ou Viande | Dessert
冷たい前菜・温かい前菜・魚料理 または 肉料理・デザート

19,800

Caviar Oscietra Supplement 5g
オシェトラキャビアの追加 5g
+3,300

Pan-seared Foie Gras Supplement
フォアグラソテーの追加
+5,500

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS OR REQUESTS.

VEGETARIAN, VEGAN, AND GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

ベジタリアン、ビーガンおよびグルテンフリーのメニューもご用意しております。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

Galantine of Quail and Foie Gras, Porto Jelly, Shiso and Mango Coulis
鶉とフォアグラのガランティーヌ ポルトのジュレ 紫蘇とマンゴーのクーリ

ENTREE CHAUDE
温かい前菜

Roasted Langoustine, Elderflower-Hibiscus Foam, Zucchini Flower with Lobster Mousse
手長海老のロティ エルダーフラワーとハイビスカスのフォーム
オマール海老のムースを包んだ花ズッキーニ

POISSON
魚料理

Braised Sea Bass, Verjus Sauce with Turmeric, Aubergine, Basil Coulis
鱸のブレゼ ターメリックの香るベルジュソース
茄子 バジルのクーリ

VIANDE
肉料理

Roasted Hokkaido Venison Loin, Braised Shoulder with Ratatouille
Grand Veneur Sauce with Kirsh, Cardamone, Cherry Purée
蝦夷鹿ロインのロティ 肩肉のブレゼとラタトゥイユ
グランヴヌールソース キルシュとカルダモンの香り さくらんぼのピュレ

Japanese A5 Roasted Beef Filet, Remy Martin Poivrade Sauce, Piperade Cannelloni
(Supplement Charge +6,600)
A5 和牛フィレ肉のロティ ポワブラードソース レミーマルタンの香り
ピペラードを包んだカネロニ
（追加料金を頂戴いたします **+6,600**）

FROMAGE
チーズ

Puligny-Saint-Pierre, Peach Concasse with Lavender, Almond Tuile, Earl Grey Accent
プーリニ・サン・ピエールと桃のコンカッセ ラベンダーの香り
アーモンドのチュイル アールグレイのアクセント

DESSERT
デザート

Lime Mousse, Anis-flavoured Pineapple Compote
Mango and Tapioca Sauce, Coconut Ice Cream
ライムのムースとアニスの香るパイナップルのコンポート
マンゴーとタピオカのソース ココナッツのアイス

À LA CARTE
アラカルト

LE CAVIAR
キャビア

Oscietra Caviar from Kaviari "Demidof" Style Served with Blinis and Sour Cream
(For 2 peoples)
キャビアリ社のオシェトラキャビア ドゥミドフ風 ブリニとサワークリームを添えて
（2 名様でご用意いたします）
(50G) 35,200

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

Salmon Belle-Vue, Elderflower-Hibiscus Sabayon, Cucumber, Fresh Brillat-Savarin and Cassis Cream
サーモンのベルヴュー エルダーフラワーとハイビスカスのサバイヨン
胡瓜に包んだブリアサヴァランとカシスのクレム
4,400

Four kinds of Meat Pâté en Croûte, Cassis Mustard Cream, Radish Pickles
4 種の肉のパテアンクルート カシスとマスタードのクレム ラディッシュのピクルス
4,840

Galantine of Quail and Foie Gras, Porto Jelly, Shiso and Mango Coulis
鶉とフォアグラのガランティーヌ ポルトのジュレ 紫蘇とマンゴーのクーリ
6,600

ENTREE CHAUDE
温かい前菜

Soft-boiled Quail Egg and Sautéed Escargot, Meurette Sauce, Braised Turnip, Lemon Coulis
うずらの卵のポシェとエスカルゴのソテー ムーレットソース 蕪のブレゼ レモンのクーリ
5,500

Roasted Langoustine, Elderflower-Hibiscus Foam, Zucchini Flower with Lobster Mousse
手長海老のロティ エルダーフラワーとハイビスカスのフォーム
オマール海老のムースを包んだ花ズッキーニ
7,700

Royal of 24-Month Comté, Girolle Mushrooms, Vin Jaune Fondue Sauce
24 ヵ月熟成コンテチーズのロワイヤルとジロール茸
ヴァンジョーヌの香るフォンデュソース
6.600

Piperade Cannelloni, Sautéed Zucchini, Basil Coulis, Pastoral Salad
ピペラードを包んだカネロニとズッキーニのソテー バジルのクーリ サラダパストラル
4,400

POISSON
魚料理

Steamed Tachiuo with Zucchini Scale, Rhubarb Dugléré Sauce, Pomme Anna
太刀魚のヴァプール ズッキーニの鱗仕立て
ルバーブをあわせたデュグレレソース ポムアンナ
14,960 / 8,800 (Half)

Braised Sea Bass, Verjus Sauce with Turmeric, Aubergine, Basil Coulis
鱸のブレゼ ターメリックの香るベルジュソース
茄子 バジルのクーリ
18,700 / 11,000 (Half)

VIANDE
肉料理

Roasted Kyoto Duck Breast, Light Smoked with Wara
Demi-glace Sauce with Cardamon, Japanese Corn Variation
藁で軽く燻した京鴨胸肉のロティ カルダモンの香るドゥミグラスソース
とうもろこしのバリエーション
14,960 / 8,800 (Half)

Roasted Hokkaido Venison Loin, Braised Shoulder with Ratatouille
Grand Veneur Sauce with Kirsh, Cardamone, Cherry Purée
蝦夷鹿ロインのロティ 肩肉のブレゼとラタトゥイユ
グランヴヌールソース キルシュとカルダモンの香り さくらんぼのピュレ
18,700 / 11,000 (Half)

Japanese A5 Roasted Beef Filet, Remy Martin Poivrade Sauce, Piperade Cannelloni, Pastoral Salad
A5 和牛フィレ肉のロティ ポワブラードソース レミーマルタンの香り
ピペラードを包んだカネロニ
33,000 / 19,800 (Half)

DESSERT
デザート

Passionfruit and Orange Chiboust, Sautéed Banana, Pineapple, Mango Sorbet
パッションフルーツとオレンジのシブースト
バナナとパイナップルのソテー マンゴーのソルベ
5,500

Lime Mousse, Anis-flavoured Pineapple Compote
Mango and Tapioca Sauce, Coconut Ice Cream
ライムのムースとアニスの香るパイナップルのコンポート
マンゴーとタピオカのソース ココナッツのアイス
6,600

Vanilla Souffle with Grand Marnier, Vanilla Ice Cream
バニラのスフレ グランマニエの香り バニラのアイスクリーム
6,600