

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

23,980

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

20,460

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

17,600

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

PÂTÉ EN CROÛTE de Lapin, Rillettes Cannelloni, Carrot Coulis with Herbs

フランス産ラパンのパテアンクルート
リエットを詰めたカネロニ ハーブの香る人参のクーリ

ENTREE CHAUDE

温かい前菜

Scallop "Julienne Darblay" Style, Vichyssoise, Caviar Kristal

帆立とヴィシソワーズのジュリエンヌダルブレ風
クリスタルキャビア

POISSON

魚料理

John Dory Meunière, Verjus Sauce, Butternut Squash Cook in Papillote

的鯛のムニエル ヴェルジュソース
パピヨットでローストしたバターナッツ南瓜
Caviar Supplement 5g (Kristal +2,860 / Oscietra +3,300)
キャビアの追加 5g (クリスタル +2,860 / オシエトラ +3,300)

VIANDE

肉料理

Roasted Hokkaido Venison Loin, Poivrade Sauce, Braised Endive, Silky Polenta, Red Currant Coulis

蝦夷鹿鞍下肉のロティ ポワブラードソース
アンディーブのブレゼとなめらかなポレンタ レッドカラントのクーリ

Roasted Kumamoto Japanese Beef Sirloin, Bordelaise Sauce, Cèpes Duxelles, Pomme Boulangère (Supplement Charge +6,600)

熊本県産あか牛“延寿牛”のロティ ボルドレーズソース
セップ茸のデュクセル ポムブーランジェール
(追加料金を頂戴いたします +6,600)

FROMAGE

チーズ

Epoisses Espuma, Fresh Persimmon and Chutney with Ginger and Coffee Jelly

エポワスのエスプーマ 柿と生姜のチャツネ コーヒーのアクセント

DESSERT

デザート

Lingots au Chocolat, Yuzu Marmalade, Citrus Ice Cream

ランゴ オ ショコラ
柚子のマルムラード 柑橘のアイスクリーム

À LA CARTE
アラカルト

LE CAVIAR
キャビア

CAVIAR OSCIETRA FROM KAVIARI "DEMIDOF" STYLE SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM

(FOR 2 PEOPLE)

キャビアリ社のオシエトラキャビア 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)

35,000 (50 g)

67,000 (100 g)

HORS-D'ŒUVRE
冷たい前菜

PÂTÉ EN CROÛTE DE LAPIN, RILLETES CANNELONI, CARROT COULIS WITH HERBS

フランス産ラパンのパテアンクルート
リエットを詰めたカネロニ ハーブの香る人参のクーリ
7,700

ENTREE CHAUDE
温かい前菜

Scallop "JULIENNE DARBLAY" STYLE, VICHYSOISE, CAVIAR KRISTAL

帆立とヴィシソワーズのジュリエンヌダルブレ風
クリスタルキャビア
8,800

POISSON

魚料理

John Dory Meuniere, Verjus Sauce, Butternut Squash Cook in Papillote (120g)

的鯛のムニエル ヴェルジュソース
パピヨットでローストしたバターナッツ南瓜
9,900

VIANDE

肉料理

Roasted Hokkaido Venison Loin, Poivrade Sauce, Braised Endive, Silky Polenta, Red Currant Coulis (120g)

蝦夷鹿鞍下肉のロティ ポワブラードソース
アンディーブのブレゼとなめらかなポレンタ レッドカラントのクーリ
8,800 (120g)

Roasted Kumamoto Japanese Beef Sirloin, Bordelaise Sauce, Cèpes Duxelles, Pomme Boulangère (140g)

熊本県産あか牛“延寿牛”のロティ ボルドレーズソース
セップ茸のデュクセル ポムブーランジェール
30,800

FROMAGE

チーズ

FRENCH CHEESE SELECTION

フランス産チーズのセレクション
6,600

DESSERT

デザート

Lingots au Chocolat, Yuzu Marmalade, Citrus Ice Cream

ランゴ オ ショコラ
柚子のマルムラード 柑橘のアイスクリーム
5,500