

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
オシエ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 Foie Gras and Pintade, Porto Jelly, Mango Coulis, Pistachio

フォアグラとホロホロ鶏のガランティース ポルトのジュレ マンゴーのクーリ ピスタチオ

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 さくらんぼのピューレ

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

**OSCJETRA CAVIAR FROM KAVIARI "Demidof" Style Served with BLINIS AND SOUR CREAM
(For 2 people)**

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

**FOUR kinds of MEAT PÂTÉ EN CROÛTE with CÈPE, FIG CHUTNEY, CÈPE AND CHICKEN CONSOMMÉ Jelly
4 種の肉のパテアンクルート**

無花果のチャツネ セップ茸のコンソメジュレ

4,400

**GALANTINE of FOIE GRAS AND PINTADE, PORTO Jelly, MANGO Coulis, PISTACHIO
フォアグラとホロホロ鶏のガランティースヌ ポルトのジュレ マンゴーのクーリ ピスタチオ**
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

**MOREL MUSHROOM Royale, CELERY Milk FOAM, GRATED CONTE CHEESE 
モリーユ茸のロワイヤル セロリのなめらかなフォームとコンテチーズ**
4,400

**PIPERADE CANNELONI, 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 TACHIHO 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ウミグラスソース
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 さくらんぼのピューレ

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