

**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  
**+3,850**

**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

**KURUMA-Ebi SHRIMP BELLE-VUE style, JASMINE-FLAVOURED YUZU CONFIT, OSCIETRA CAVIAR**

車海老のベルヴェュー 柚子のコンフィ オシエトラキャビア

## ENTREE CHAUDE

温かい前菜

**MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS SOUVAROV, SAVAGNIN**

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのスヴァロフ サヴァニャンの香り

## POISSON

魚料理

**STEAMED TACHIHO, SAFFRON SAUCE, FENNEL CHUTNEY, GREEN PEAS, KRISTAL CAVIAR**

太刀魚のヴァプール サフランソース

フェネルのチャツネとグリーンピース クリスタルキャビア

## VIANDE

肉料理

**PIGEON AND FOIE GRAS BRIOCHE, BERGAMOT-FLAVOURED BIGARADE SAUCE, CARROT MILLEFEUILLE**

鳩肉とフォアグラのブリオッシュ包み ベルガモット香るビガラードソース 人参のミルフィーユ

**ROASTED A5 WAGYU TENDERLOIN, POIVRADE SAUCE, RÉMY MARTIN, POLENTA IN THREE WAYS, KOGOMI**

**(SUPPLEMENT CHARGE +6,600)**

A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース レミーマルタンの香り

3種のポレンタ ごごみ

(追加料金を頂戴いたします +6,600)

## CHEESE

チーズ

**BRILLAT-SAVARIN AND BLUEBERRY LUCULLUS, RASPBERRY JELLY**

ブリアサヴァランとブルーベリーのルキュルス

ラズベリーのジュレ

## DESSERT

デザート

**BABA AU RHUM WITH VANILLA, RHUM RAISIN ICE CREAM**

ババ・オ・ラム バニラの香り ラムレーズンのアイスクリーム

À LA CARTE  
アラカルト

LE CAVIAR  
キャビア

CAVIAR FROM KAVIARI "DEMIDOF" Style SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM  
(For 2 people)

キャビアリ社のキャビア 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)

Oscietra オシエトラ (100g) 77,000 (50g) 38,500

LE POTAGER  
ルポタジェ

POACHED FRENCH ASPARAGUS, CITRUS SABAYON 

フランス産アスパラガス 柑橘のサバイヨン

4,840

CARROT LUCULLUS, ALMOND, SHISO DRESSING 

人参のルキュルス アーモンド 紫蘇ドレッシング

2,860

SEASONAL NEW ONION GALETTE, ONION CONFIT, ALMOND 

新玉ねぎのコンフィのガレット仕立て アーモンド

2,860

MOREL MUSHROOM AND WHITE ASPARAGUS SOUVAROV, SAVAGNIN 

モリユ茸とホワイトアスパラガスのスヴァロフ サヴァニャンの香り

4,840

HORS-D'ŒUVRE  
冷たい前菜

SALMON BELLE-VUE style, EARL GREY BERGAMOT SABAYON, CUCUMBER AND HORSERADISH, OSCIETRA CAVIAR

サーモンのベルヴュー アールグレイとベルガモットのサバイヨン

胡瓜とホースラディッシュ オシエトラキャビア

4,400

KURUMA-EBI SHRIMP BELLE-VUE style, JASMINE-FLAVOURED YUZU CONFIT, OSCIETRA CAVIAR

車海老のベルヴュー 柚子のコンフィ オシエトラキャビア

6,600

ENTREE CHAUDE  
温かい前菜

Hokkaido Scallop and Nori Seaweed Brioche, Champagne Sauce, Braised Fukaya Leek

北海道産帆立貝と海苔のブリオッシュ包み シャンパーニュソース 深谷葱のブレゼ

5,500

## POISSON

魚料理

**John Dory Galantine, Sauce au Curry, Lemongrass and Ginger, Carrot Lucullus**  
的鯛のガランティーンソース・オ・キュリー レモングラスと生姜 人参のリュキュリュス  
**8,800 / 5,500 (Half)**

**Steamed Tachiuo, Saffron Sauce, Fennel Chutney, Green Peas, Kristal Caviar**  
太刀魚のヴァプール サフランソース  
フェネルのチャツネとグリーンピース クリスタルキャビア  
**13,200 / 7,700 (Half)**

## VIANDE

肉料理

**Slowly Steamed Chicken Breast, Albufeira Sauce, Calvados, Apple Tatin, Tarragon and Mustard**  
鶏胸肉の低温調理 アルビュフェラソース カルヴァドスの香り  
林檎のタタン タラゴンとマスタード  
**11,000 / 6,600 (Half)**

**Pigeon and Foie Gras Brioche, Bergamot-Flavoured Bigarade Sauce, Carrot Millefeuille**  
鳩肉とフォアグラのブリオッシュ包み ベルガモット香るビガラードソース 人参のミルフィユ  
**15,400 / 8,800 (Half)**

**Roasted A5 Wagyu Tenderloin, Poivrade Sauce, Rémy Martin, Polenta in Three Ways, Kogomi**  
A5 和牛フィレ肉のロースト ポワブラードソース レミーマルタンの香り 3種のポレンタ こごみ  
**22,000 / 11,000 (Half)**

## DESSERT

デザート

**Pineapple and Banana Composition, Lime Meringue**  
パイナップルとバナナのコンポジション ライムメレンゲ  
**4,400**

**Baba au Rhum with Vanilla, Rhum Raisin Ice Cream**   
ババ・オ・ラム バニラの香り ラムレーズンのアイスクリーム  
**4,400**

**Vanilla Souffle, Vanilla Ice Cream**   
バニラのスフレ バニラのアイスクリーム  
**4,400**