

# Classique et Elegant

オシエトラキャビア カンパチのマリネ レフォールクリーム オクラのヴィネグレット  
*Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Kampachi, Horseradish Cream, Okura Vinaigrette*

車海老のコンフィ 海老ブイヨンゼリー 生姜と柑橘 クリスピーな野菜  
*Confit Kurumaebi, Head Broth In Jelly, Ginger And Japanese Citrus Cream, Crunchy Vegetables*

鮑の白ワイン蒸し エストラゴンファルシ アーティチョークのバリグール ベアルネーズ  
*Abalone Steamed With White Wine And Stuffed With Tarragon, Artichoke Barigoule, Béarnaise Sauce*

おこぜのクリスピーパフライス 野菜のコンポテ フェンネルとサフランのジュ エスペレットペッパー  
*Okoze In Crispy Puffed Rice, Vegetable Compote, Fennel And Saffron Jus, Espelette Pepper*  
又は Or

鴨胸肉骨付きエピスロースト レンズ豆のブレゼ シヴェソース  
*Spicy Roasted Japanese Duck Fillet On The Bone, Braised Lentil, Civet Sauce*  
又は Or

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース  
*Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Red Wine Sauce (+3,400)*

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ  
*Fresh Cheese Mousse from Yugé Farm, Fruit Compote*  
又は Or  
熟成チーズ三種盛り合わせ  
*Assorted three kinds of cheese (+ 2,500)*

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール アマレットクリーム  
*Rum Savarin, Fruit Jam, Amaretto Cream*  
又は Or

チェリーコンポートとレモングラス入りのチョコレートシェル アマレットクリーム キルシュソルベ  
*Chocolate Shell With Cherry Compote And Lemongrass Jelly, Amaretto Cream, Kirsch Sherbet*  
又は Or

クレープフランベトラディショナル バニラアイスクリームと柑橘のヴェリーヌ  
*Traditional Crêpes Flambées Suzette Style, Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine (+1,400)*

コーヒー又は紅茶/プティ・フル  
*Coffee or Tea /Petits Fours*

**Classique 27,000 wh.m.e.c.s**  
3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット 11,000

上記のメニューで、おこぜと鴨胸肉を両方お召し上がりいただけます  
*Okoze and Canard both of them served on the above menu*

**Elegant 33,500 wh.m.e.c.s**  
4 Glasses Of Sommelier Selection 120ml ワインセット 14,500

# Prestige

オシエトラキャビア カンパチのマリネ レフォールクリーム オクラのヴィネグレット  
*Oscietra Caviar, Fleur De Sel Marinated Kampachi, Horseradish Cream, Okura Vinaigrette*

フォアグラカナルと仔鳩のテリーヌ パンデピス 根セロリのジュレ カシスペースト  
*Terrine Of Pigeon And Duck Foie Gras Au Pain D'Épices,  
Celeriac Jelly, Blackcurrant Paste*

ホワイトアスパラのバターコンフィ ヴァンジョーヌ風味のコンソメ 柚子  
*White Asparagus Butter Confit, Yellow Wine Consommé, Yuzu Zest*

オマールブルー ブランデーと海草のココット蒸し スパイスのきいたソース  
*Steamed Lobster Blue In Cocotte With Cognac And Seaweed, Spicy Sauce*

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース  
*Roasted Wagyu Beef with Coffee Butter, Red Wine Sauce*

弓削牧場のフレッシュチーズムース フルーツコンポテ  
*Fresh Cheese Mousse from Yugé Farm, Fruit Compote*  
又は Or  
熟成チーズ三種盛り合わせ  
*Assorted three kinds of cheese (+ 2,500 )*

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール アマレットクリーム  
*Rum Savarin, Fruit Jam, Amaretto Cream*

又は Or

チェリーコンポートとレmongラス入りのチョコレートシェル アマレットクリーム キルシュソルベ  
*Chocolate Shell With Cherry Compote And Lemongrass Jelly, Amaretto Cream, Kirsch Sherbet*

又は Or

クレープフランベトラディショナル バニラアイスクリームと柑橘のヴェリーヌ  
*Traditional Crêpes Flambées Suzette Style,  
Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine (+ 1,400 )*

コーヒー又は紅茶/プティ・フル  
*Coffee or Tea /Petits Fours*

42,000

wh.m.e.c.s

4 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット 18,000

キャビア コンディメントとブリニーストを添えて

最初の一皿はキャビアセットに変更できます *The first plate can be replaced by a caviar set.*

オシエトラ20,000、ベルーガ40,000 追加料金を頂戴いたします

*Caviar, Condiments, Toast and Blinis /Supplément Oscietre 20,000, Beluga 40,000*

wh= 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = /カシューナッツcashew nuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.