

Classique et Elegant

毛蟹 カリフラワークリーム 焼蟹のジュレ オシェトラキャビア
Kegani, Cauliflower Cream, Crab Cooking Jelly, Oscietra Caviar

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

アカハタのクリスピーパフライス 野菜のコンポテ フェネルとサフランのジュ エスペレットペッパー
Akahata In Crispy Puffed Rice, Vegetable Compote, Fennel And Saffron Jus, Espelette Pepper
又は Or

仔鳩のアロマロティ ブラックガーリック風味のジュ ヴィネガー香る赤キャベツとチェリー カカオ豆
Roasted Pigeon Stuffed With Offal, Black Garlic Gravy,
Red Cabbage And Pickled Cherries, Cocoa Beans
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

緑茶ジュレで包んだ桃のロティ ルバーブとラズベリーのコンフィチュール
ハチミツとレモンコンフィ風味のオリーブオイルのアイスクリーム
Oven-roasted Peach In Ryokucha Tea Jelly, Rhubarb And Raspberry Jam,
Olive Oil Flavored Candied Lemon Honey Ice Cream
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・フール
Coffee or Tea /Petits Fours

Classique 27,000 wh.m.e.c.s

上記のメニューで、アカハタと仔鳩を両方お召し上がりいただけます
Akahata and Pigeon 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

毛蟹 カリフラワークリーム 焼蟹のジュレ オシエトラキャビア
Kegani, Cauliflower Cream, Crab Cooking Jelly, Oscietra Caviar

フォアグラカナー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*

ヴァンジョーヌ風味のコンソメ 蕪と鮑 柚子
Vin Jaune Consommé, Turnip And Abalone, 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

緑茶ジュレで包んだ桃のロティ ルバーブとラズベリーのコンフィチュール
ハチミツとレモンコンフィ風味のオリーブオイルのアイスクリーム
*Oven-roasted Peach In Ryokucha Tea Jelly, Rhubarb And Raspberry Jam,
Olive Oil Flavored Candied Lemon Honey Ice Cream*
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

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.