

Classique et Elegant

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

オマールブルーのコンフィ ブイヤベースのブイヨンゼリー 生姜のクリーム 柑橘 クリスピー野菜
Confit Blue Lobster, Bouillabaisse Broth In Aspic,
Ginger Cream And Japanese Citrus, 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 フェン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, Fennell 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

スパイスで煮込んだ梨の繊細なタルト プラリネ 酸味のあるリンゴのムース
ヘーゼルナッツのアイスクリーム

Thin Tart Of Poached Nashi Pears With Spices, Praline And Sour Apple Mousse, Hazelnut 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

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、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 オシェトラキャビア
Kegani, Cauliflower Cream, Crab Cooking Jelly, Oscietra Caviar

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*

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

スパイスで煮込んだ梨の繊細なタルト プラリネ 酸味のあるリンゴのムース
ヘーゼルナッツのアイスクリーム

*Thin Tart Of Poached Nashi Pears With Spices, Praline And Sour Apple Mousse, Hazelnut 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

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トーストを添えて

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.*

オシェトラ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.*