

Découverte et La Baie

毛蟹 カリフラワークリーム 焼蟹のジュレ キャビアパウダー
Kegani, Cauliflower Cream, Crab Cooking Jelly, Caviar powder

キンキのフルールドセルマリネ セロリジュレと根セロリクリーム トマトヴィネグレット
Kinki Marinated In Fleur De Sel And Grilled Skin-Side Down,
Celery Gelée And Cream, Tomato Vinaigrette

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

エストラゴン風味のカサゴのヴァプール 貝とティオペペのフュメ 海藻バターとわさび
Steamed Scorpionfish With Tarragon, Shellfish Broth And Tiopépé
With Seaweed Butter And Wasabi.

又は Or

鴨胸肉のロティ シヴェソース 赤キャベツのピクルス かぼちゃ カカオ豆
Roasted Duck Breast On The Bone, Civet Sauce,
Pickled Red Cabbage, Pumpkin, Cocoa Bean (+900)

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)

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・フール
Coffee or Tea /Petits Fours

Découverte 14,500 wh.m.e.c.s

2 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット7,500

La Baie 20,000 wh.m.e.c.s

上記のメニューで、カサゴと鴨を両方お召し上がりいただけます（鴨追加料金なし）

Both Scorpionfish and Duck are served in addition to the above menu (no extra charge of Duck)

3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット9,500

お口直しのデザートをご追加いただけます

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 (+1,000)

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.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米を使用。/ Japanese rice.

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.

Signature

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

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
Coffee or Tea

プティ・フル
Petits Fours

29,000

3 Glasses Of Sommelier's Selection 120ml ワインセット10,000

お口直しのデザートをご追加いただけます

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 (+ 1,000)

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 Osciette 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.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米を使用。/ Japanese rice.

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.