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

関鯖のマリネ　アーモンドミルクのブランマンジェ　サラワクペッパー風味の根セロリのジュレ
Seki Saba Marinated In Fleur De Sel And Grilled Over Embers,
Almond Milk Blancmangé And Celeriac Jelly With Sarawak Pepper, Confits Vegetables

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

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・フール
Petits Fours

29,000
wh.m.e.c.s

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 Oscièntre　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.*