

Découverte et La Baie

帆立貝柱のマリネと貝ヒモのジュレ コライユパウダー レフォールクリーム
Marinated Scallop, Horseradish Cream, Barde Jelly, And Dried Coral 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*

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

クリスピーライスを纏わせた鱈のヴァプール シェリーヴィネガーとベルモット風味のジュ
グリーンアスパラガス
*Steamed Sawara In A Crispy Rice Crust,
Roast Bone Jus With Sherry Vinegar And Vermouth, Green Asparagus
又は Or*

シストロン産仔羊のアロマロースト 黒オリーブとクミン風味の茄子ラビオリ 万願寺グリエ
*Roasted Sisteron Lamb With Aromatic Herbs,
Ravioli Stuffed With Eggplant Compote, Cumin, And Black Olives, Grilled Manganji (+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*

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

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、鱈と仔羊を両方お召し上がりいただけます（仔羊追加料金なし）

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

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

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 ヴァンジョージュ風味のコンソメ 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

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
Coffee or Tea

プティ・フル
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.*

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.*