

## MENU COLLECTION

¥14,800 (税・サービス料10%込17,908)

以下メニューは、とある日のコース内容です  
ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

アミューズ プーシュ キャビア添え  
AMUSE-BOUCHE WITH CAVIAR

---

”ホワイトアスパラフェア” ホワイトアスパラガスのブルーテ 千葉県産蛤と春菊のエキューム  
WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ WITH CLAMS AND SHUNGIKU

---

”海老フェア” オマール海老とアボカド、カブのラビオリ仕立て コリアンダーヴィネグレットとビーツのクーリ  
RAVIOLI OF LOBSTER AND TURNIP WITH CORIANDER AND BEETROOT

---

フォワグラポワレ、ブリオッシュとりんごのキャラメリゼ  
PAN-SEARED FOIE GRAS WITH BRIOCHE AND CARAMELIZED APPLES

---

平目のポシェ フレッシュモリーユ茸のファルシ マデラのエキューム  
POACHED TURBOT, FRESH MOREL MUSHROOM FARCE, MADEIRA SAUCE

---

お好みの主菜をお選び下さい

フランス ランド産仔鳩のロティ ジュのソース  
ROASTED FRENCH PIGEON

本日の牛肉と鮪の中トロのグリエ トマトとオリーブのレフォール風味  
TODAY'S BEEF AND TUNA GRUYERE WITH HORSERADISH, TOMATO AND OLIVE SAUCE

黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソースシャスール  
PAN-SEARED WAGYU BEEF CHASSEUR SAUCE

アヴァンデセール  
SMALL DESSERT

---

グランデセール  
GRAND DESSERT

---

コーヒー 又は 紅茶  
COFFEE OR TEA