

## MENU DÉGUSTATION

¥9,800 (税・サービス料込11,858)

ランチタイムは特別価格でご用意しております  
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

### ”鮪フェア”

インドマグロとビーツのタルタル アボカド,大葉,梅肉のエミュルション 葉ワサビのアクセント  
TUNA AND BEET TARTARE WITH AVOCADO,SHISO,AND UNE PASTE, ACCENTED WITH WASABI LEAVES

フランス産ホワイトアスパラガスと山口県産アオリイカ, フヌイユとグレープフルーツのマリネ  
WHITE ASPARAGUS AND SQUID,WITH FENNEL AND GRAPEFRUIT MARINADE

7

香ばしく焼き上げたフォアグラをキャベツで包んだシューファルシ エストラゴン香るコンソメ仕立て  
CABBAGE-WRAPPED IN FOIE GRAS WITH TARRAGON-FLAVORED CONSOMME

山口県萩産サワラのポワレ 京味噌香るヴァンプラン  
PAN-SEARED SPANISH MACKEREL WITH KYOTO MISO AND WHITE WINE

### お好みの主菜をお選び下さい

本日の牛肉料理  
TODAY'S BEEF DISH

蝦夷鹿ロースのロースト ソースグランヴヌール  
ROASTED EZO DEER LOIN WITH GRAND VENERE SAUCE

薬で香りとお火を入れたオーストラリア産仔羊背肉のロティ ジュのソース 薬の香りをアンフィゼしたアマレット風味のエキューム  
STRAW-ROASTED LAMB, JUS SAUCE, AMARETTO ESPUMA

### コースにプラス料金を頂戴致します

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 仔牛のジュにマスタードの酸味を加え +¥2,200 (税サ込2,662)  
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD SAUCE

フォアグラと黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ ペリゲーソース +3,200 (税サ込3,872)  
ROSSINI WITH FOIE GRAS AND JAPANESE BLACK BEEF FILLET

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