

MENU COLLECTION

¥13800 (税込15180)

恵の食材に愛情と敬意をもって一皿一皿表現致しました。
素材一つ一つに新たな感性を加え表現した深淵なるマリアージュを愉しみながら是非ご堪能ください

アミューズ ブーシュ APPETIZER

カナダ産オマール海老のサラダ リンゴとカリフラワーの温かいクレームカプチーノ
CANADIAN LOBSTER SALAD WITH WARM APPLE AND CAULIFLOWER CREAM CAPPUCCINO

”鮓フェア”中トロマグロとビーツのタルタル シャルトリューズと胡瓜のクーリ ソース
TUNA AND BEET TART, CHARTREUSE AND CUCUMBER SAUCE

東御ワイナリーのマールバターで優しく火入れした北海道産仔牛もも肉の一皿
POACHED HOKKAIDO VEAL RUMP WITH MARC BUTTER FROM TOUMI WINERY

”アルザスフェア”エピス,赤ワイン,ルビー・ポートでゆっくり火入れしたフォワグラとブリオッシュメソン
FOIE GRAS COOKED WITH SPICES, RED WINE, AND RUBY PORT, SERVED WITH BRIOCHE

甘鯛のクリスティアン ジュドポワソンと季節野菜
CRISPY TILEFISH WITH FISH JUS AND SEASONAL VEGETABLES

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

”牛フェア”本日の牛肉と鮓の中トロのグリエ 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

”牛フェア” 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て
PAN-SEARED BLACK-HAIRED WAGYU BEEF FILET WITH VEAL JUS AND MUSTARD 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

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)