

## 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ージュを愉しみながら是非ご堪能ください

### アミューズ プーシュ 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リームカプチーノ  
CANADIAN LOBSTER SALAD WITH WARM APPLE AND CAULIFLOWER CREAM CAPPUCCINO

”鮪フェア”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пис,赤ワイン,ルビーポルトでゆっくり火入れしたフォワグラとブリオッシュメゾン  
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

### お客様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 HORSERADHISH, TOMATO AND OLIVE SAUSE

”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)