

# Menu de Mer

## 海

ひと口のお愉しみ  
Amuse Bouche

金目鯛の昆布締めと赤かぶのマリネ  
ライムのドレッシング  
Golden Eye Snapper Cured with Kombu Kelp, and Marinated Red Turnip

セップ茸と和栗のフラン  
Porcini Mushroom and Japanese Chestnut Flan

シマアジとトランペットのクレピネット  
浅利ときのこのスープ仕立て  
Striped Jack and Black Trumpet Mushrooms Crêpinette-Wrapped in Caul Fat  
Mushroom Soup

または  
Or

骨付き仔羊背肉のローストとナヴァラン  
ジュダニョーのマスタードソース  
ローズマリーの香り  
Roasted Lamb Chops and Navarin-French Stew  
Lamb Broth and Mustard with a Hint of Rosemary

“伝説のカカオ”  
ベネズエラ産チュアオチョコレートのパルフェ  
福岡県産いちじく“とよみつひめ”  
赤ワインコンポート  
Parfait with Venezuelan Chuao Chocolate  
TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

自家製パン  
Homemade Bread

¥13,000

# Menu de Port

## 港

ひと口のお愉しみ  
Amuse Bouche

金目鯛の昆布締めと赤かぶのマリネ  
ライムのドレッシング  
Golden Eye Snapper Cured with Kombu Kelp, and Marinated Red Turnip

セップ茸と和栗のフラン  
Porcini Mushroom and Japanese Chestnut Flan

シマアジとトランペットのクレピネット  
浅利ときのこのスープ仕立て  
Striped Jack and Black Trumpet Mushrooms Crêpinette-Wrapped in Caul Fat  
Mushroom Soup

グラニテ  
Granite

骨付き仔羊背肉のローストとナヴァラン  
ジュダニョーのマスタードソース  
ローズマリーの香り  
Roasted Lamb Chops and Navarin-French Stew  
Lamb Broth and Mustard with a Hint of Rosemary

“伝説のカカオ”  
ベネズエラ産チュアオチョコレートのパルフェ  
福岡県産いちじく“とよみつひめ”  
赤ワインコンポート  
Parfait with Venezuelan Chuao Chocolate  
TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote

または  
Or

ガトーの盛り合わせ  
Gateau Platter

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

自家製パン  
Homemade Bread

¥18,000