



『25ans』

キャビアとクレームエペスのクネル ブリニ添え
Caviar and Thick Cream, served with Blini

安納芋のムース
オレンジハチミツのジュレ リンゴのチップ
Sweet Potato Mousse
Honey Jelly with Apple Chips

カダイフを纏ったスキャンピのサラダ仕立て
シェリービネガードレッシング ジャンボマッシュルームのスライス
Shrimp Salad in Crispy Kataifi with Sherry Vinaigrette
Served with Sliced Mushrooms

クエと浅利のナージュ カルダモンの香り
Nagé of Longtooth Grouper and Asari Clam, Cardamom Flavor

グラニテ
Granité

松阪牛フィレ肉のグリルとフォアグラのポワレ
トリュフマスタードソース
Pan-Fried MATSUZAKA Beef Tenderloin and Foie Gras
Truffle Mustard Sauce

“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”の赤ワインコンポート
Parfait with Venezuelan Chuao Chocolate
TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote

又は
Or

シャリオ デセール
Gateau Platter

小菓子
Petits Fours

ベネズエラ産プレミアムコーヒー
“Chamo Café”
Premium Venezuelan Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥25,000

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。
All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.