

Menu de Mer

海

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

寒ヒラメとほたてのマリネ 野菜のグレック
フランボワーズのヴィネグレット
Marinated Flounder and Scallops with Pickled Vegetables
Raspberry Vinaigrette

北海道産玉ねぎのココットグラタンスープ
Hokkaido Onion Gratin Soup

鮫鱈と生ハムのクレピネット
ムール貝のナージュ仕立て
サボイキャベツのエチュベ
Monkfish and Prosciutto in Crépinette
Mussels Nagé
Braised Savoy Cabbage

または
Or

黒毛和牛サーロインのグリル
ジュニパーベリー風味の赤ワインソース
Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Red Wine Sauce, Juniper berry Flavor

または
Or

うずらのファルシ トリュフソース
ワイルドライスと野菜とフォアグラの詰め物
Farce of Quail Eggs with Truffle Sauce
Stuffed Wild Rice, Vegetable and Foie Gras

タルトタタン
紅玉のキャラメリゼとくるみのプラリネ
ラムレーズンとバニラアイス
Tarte Tatin Caramelized Kougyoku Apple and Walnut Paste
Served with Rum Raisin and Vanilla Ice Cream

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

寒ヒラメとほたてのマリネ 野菜のグレック
フランボワーズのヴィネグレット
Marinated Flounder and Scallops with Pickled Vegetables
Raspberry Vinaigrette

北海道産玉ねぎのココットグラタンスープ
Hokkaido Onion Gratin Soup

鮫鱈と生ハムのクレピネット
ムール貝のナージュ仕立て
サボイキャベツのエチュベ
Monkfish and Prosciutto in Crépinette
Mussels Nagé
Braised Savoy Cabbage

グラニテ
Granite

黒毛和牛サーロインのグリル
ジュニパーベリー風味の赤ワインソース
Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Red Wine Sauce, Juniper berry Flavor

または
Or

うずらのファルシ トリュフソース
ワイルドライスと野菜とフォアグラの詰め物
Farce of Quail Eggs with Truffle Sauce
Stuffed Wild Rice, Vegetable and Foie Gras

タルトタタン
紅玉のキャラメリゼとくるみのプラリネ
ラムレーズンとバニラアイス
Tarte Tatin Caramelized Kougyoku Apple and Walnut Paste
Served with Rum Raisin and Vanilla Ice Cream

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