

# 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

A5 ランク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

抹茶のクレームブリュレ  
桜のアイスクリーム  
Green Tea Crème Brulee with Sakura Cherry Blossom 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

A5 ランク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

抹茶のクレームブリュレ  
桜のアイスクリーム  
Green Tea Crème Brulee  
with Sakura Cherry Blossom 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