



Menu de Ciel

【オードブル】

桜の葉でマリネした真鯛のハーブドレッシング
独活と柑橘のサラダ

【スープ】

そら豆とじゃがいものポタージュ

【お魚料理】

- ① 鱈のグリルとあさりのコンフィ
蒟の薑のタップナードソース 春キャベツと大麦のリゾット
- ② カナダ産オマール海老のフリカッセとポワレ
ジュ・ド・オマールとブルーブランソース(+¥3,800)
- ③ 長崎県産伊勢海老のポワレ
アメリカーナソースとブルーブランソース(+¥5,800)

【お肉料理】

※下記より一品お選び下さい。

- ① ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ レモングラスの和風ソース
新じゃが芋と新玉葱のリヨネーズ 新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜
- ② フランス産鴨もも肉のコンフィ
バルサミコ酢とヴァイオレットマスタードのソース
レンズ豆の煮込み 新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜
- ③ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥3,800)
- ④ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥5,800)
※フレッシュトリュフスライスサービス (+¥1,800)

【デザート】

※下記より一品お選び下さい。

- ① クレームダンジュ マンゴーとパパイヤのエキゾチックソース
- ② 季節のフルーツとベリーのマリネ
ヨーグルトのソルベとヨーグルトクリーム
- ③ 抹茶のクレームブリュレ 桜のアイスクリーム (+¥1,200)

【コーヒーまたは紅茶】

【自家製パン】

¥8,000

※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.