



Menu de Premier

北海道厚岸産牡蠣のポッシェ キャビア添え
すだち風味のフロマージュブラン

Boiled Hokkaido Oyster with Caviar
Fromage Blanc, Sudachi Citrus Flavored

リードヴォーのムニエルと
千葉県産芳源ジャンボマッシュルームのサラダ仕立て
セロリラブのドレッシング

Meuniere of Ris de Veau - Veal Sweetbreads, and Mushroom Salad
Celery Root Dressing

トリュフのロワイヤル
はかた地鶏のコンフィとうずら卵のポーチ

Truffle Royale Japanese Chicken Confit and Poached Quail Eggs

オマール海老のロースト
バニラ風味のブルブランソース

Roasted Homard Lobster
Vanilla-flavored Beurre Blanc Sauce

グラニテ
Granité

A5 ランク黒毛和牛フィレ肉と鴨のフォアグラのポワレ
モリーユ茸のクリームソース

Pan-Fried Black Haired Wagyu Beef Tenderloin and Duck Foie Gras
Morel Mushroom Cream Sauce

今月のデザート
Dessert of the Month

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥28,000

※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.