



Menu de Mer

海

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

サヨリと真鯛のマリネ ホタルイカのコンフィ
根セロリと柑橘のサラダ仕立て
Marinated Needlefish and Red Sea Bream. Confit of Firefly Squid
Celeriac and Citrus Salad

福岡県合馬の筍のフラン
そら豆のピューレ
Bamboo Shoot Flan with Fava Bean Puréed

メバルのポワレと蛤のコンフィ
ふきのとうのタップナードソース
Pan-Fried Rockfish and Confit of Orient Clams
Served with Tapenade Sauce of Giant Butterbur Sprout

または
Or

北海道滝川産合鴨のロースト
長期熟成バルサミコ酢と
ヴァイオレットマスタードのソース
レンズ豆の煮込みと季節の野菜
Roasted Duck from Takigawa, Hokkaido
Aged Balsamic Vinegar Dressing and Violet Mustard Sauce
Stewed Lentil Beans and Seasonal Vegetables

または
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル
レモングラスの和風ソース
新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Japanese Sauce with Lemongrass
Caramelized Spring Burdock and Seasonal Vegetables

オレンジはちみつのパルフェ
さくらんぼのコンポート
日向夏のシャーベット
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey with Cherry Compote
Hyuganatsu Orange Sorbet

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥14,000

Menu de Port

港

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

サヨリと真鯛のマリネ ホタルイカのコンフィ
根セロリと柑橘のサラダ仕立て
Marinated Needlefish and Red Sea Bream. Confit of Firefly Squid
Celeriac and Citrus Salad

福岡県合馬の筍のフラン
そら豆のピューレ
Bamboo Shoot Flan with Fava Bean Puréed

メバルのポワレと蛤のコンフィ
ふきのとうのタップナードソース
Pan-Fried Rockfish and Confit of Orient Clams
Served with Tapenade Sauce of Giant Butterbur Sprout

グラニテ
Granite

北海道滝川産合鴨のロースト
長期熟成バルサミコ酢と
ヴァイオレットマスタードのソース
レンズ豆の煮込みと季節の野菜
Roasted Duck from Takigawa, Hokkaido
Aged Balsamic Vinegar Dressing and Violet Mustard Sauce
Stewed Lentil Beans and Seasonal Vegetables

または
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル
レモングラスの和風ソース
新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Japanese Sauce with Lemongrass
Caramelized Spring Burdock and Seasonal Vegetables

オレンジはちみつのパルフェ
さくらんぼのコンポート
日向夏のシャーベット
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey with Cherry Compote
Hyuganatsu Orange Sorbet

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥18,000

※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.