



# Menu de Mer

## 海

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

オマール海老とホタテのコンソメゼリー キャビア添え  
小田原産下中たまねぎのブルーテとカリフラワーのムース  
Homard Lobster and Scallop Consommé Jelly with Caviar  
Onion Veloute with Cauliflower Mousse

北海道産キタアカリのクリームスープ  
ベーコン風味のカプチーノ ジャがいものガレット添え  
Cream of Potato Soup with Bacon-flavored Foam  
Served with Potato Galette

九州玄界灘産天然真鯛のポワレ  
バニラ香るブルブランソース  
オレンジ風味のアンディーブ  
アサリとポワローのエチュベ  
Pan-Fried Red Sea Bream  
Beurre Blanc Sauce with a hint of Vanilla  
Orange-flavored Chicory, Braised Asari Clam and Leek

または  
Or

オーストラリア産骨付き仔羊の香草パン粉焼き  
ナヴァランのジュにバイオレットマスタードを添えて  
Australian Lamb Chops oven-baked with Herb-infused Bread Crumbs  
Navarin Sauce with Lamb Broth served with Violet Mustard

または  
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル  
タイム香るfond veauの軽いソース  
レフォルクリーム添え  
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin  
Thyme-flavored Fond de Veau Sauce and Raifort Cream

オレンジはちみつのパルフェ  
佐藤錦のコンポート  
横濱アイス工房の湘南レモンシャーベット  
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey and Sato Nishiki Cherry Compote  
Shonan Lemon 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  
Appetizer

オマール海老とホタテのコンソメゼリー キャビア添え  
小田原産下中たまねぎのブルーテとカリフラワーのムース  
Homard Lobster and Scallop Consommé Jelly with Caviar  
Onion Veloute with Cauliflower Mousse

北海道産キタアカリのクリームスープ  
ベーコン風味のカプチーノ ジャがいものガレット添え  
Cream of Potato Soup with Bacon-flavored Foam  
Served with Potato Galette

九州玄界灘産天然真鯛のポワレ  
バニラ香るブルブランソース  
オレンジ風味のアンディーブ  
アサリとポワローのエチュベ  
Pan-Fried Red Sea Bream  
Beurre Blanc Sauce with a hint of Vanilla  
Orange-flavored Chicory, Braised Asari Clam and Leek

グラニテ  
Granite

オーストラリア産骨付き仔羊の香草パン粉焼き  
ナヴァランのジュにバイオレットマスタードを添えて  
Australian Lamb Chops oven-baked with Herb-infused Bread Crumbs  
Navarin Sauce with Lamb Broth served with Violet Mustard

または  
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル  
タイム香るfond veauの軽いソース  
レフォルクリーム添え  
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin  
Thyme-flavored Fond de Veau Sauce and Raifort Cream

オレンジはちみつのパルフェ  
佐藤錦のコンポート  
横濱アイス工房の湘南レモンシャーベット  
Frozen Parfait of Orange-flavored Honey and Sato Nishiki Cherry Compote  
Shonan Lemon Sorbet

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

自家製パン  
Homemade Bread

¥18,000

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※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.