



# 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

※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.