

Menu de Mer 海

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 じゃ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ールブランソース 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

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリルタイム香るフォンドヴォーの軽いソース レフォールクリーム添え

A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin Thyme-flavored Fond de Veau Sauce and Raifort Cream

山梨県産"一桃匠"を使ったピーチメルバ Peach Melba with Yamanashi Ittosho Peach

> 小菓子とコーヒー Petits Fours and Coffee

> > 自家製パン Homemade Bread

¥14,000

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 じゃ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ールブランソース 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

> または Or

Navarin Sauce with Lamb Broth served with Violet Mustard

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリルタイム香るフォンドヴォーの軽いソース レフォールクリーム添え

A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin Thyme-flavored Fond de Veau Sauce and Raifort Cream

山梨県産"一桃匠"を使ったピーチメルバ Peach Melba with Yamanashi Ittosho Peach

> 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。