



# Menu de Mer

## 海

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

蝦夷あわびの柔らか煮とアオリイカのマリネ  
焼き茄子のピューレ 生姜のコンディモン  
鮑の肝のソース 赤パプリカとホワイトバルサミコのソース  
Ezo Abalone and Marinated Bigfin Reef Squid with Grilled Eggplant Puree  
Ginger Condiment, Abalone Liver Sauce  
Red Paprika and White Balsamic Vinegar Sauce

とうもろこしのフランとコンソメスープ  
天草の黄金のハモのポッシェ  
Corn Flan and Consommé Soup  
Boiled Pike Conger

太刀魚のルーローと冬瓜のブレゼ  
ムール貝のマリニエールソース  
Rolled Sword Fish and Braised Wax Gourd  
Mussels Marinière Sauce

または  
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロインのポワレ  
ディジョンマスタードとフォンドヴォーのクリームソース  
根セロリとかぼちゃのピューレ 季節の野菜  
Pan-Fried A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin  
Dijon Mustard and Fond de Veau Cream Sauce  
Celeriac and Pumpkin Purée with Seasonal Vegetables

または  
Or

フランス産マグレカナルのロースト  
根セロリとかぼちゃのピューレ 季節の野菜  
ジュニパーベリー風味のポルト酒ソース  
Roasted French Magret de Canard-Duck Breast  
Celeriac and Pumpkin Purée with Seasonal Vegetables  
Juniper Berry-flavored Port Wine Sauce

福岡県産いちじく“とよみつひめ”の赤ワインコンポート  
チョコレートのパルフェ  
TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote  
Chocolate Parfait

自家製パン  
Homemade Bread

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

¥14,000

# Menu de Port

## 港

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

蝦夷あわびの柔らか煮とアオリイカのマリネ  
焼き茄子のピューレ 生姜のコンディモン  
鮑の肝のソース 赤パプリカとホワイトバルサミコのソース  
Ezo Abalone and Marinated Bigfin Reef Squid with Grilled Eggplant Puree  
Ginger Condiment, Abalone Liver Sauce  
Red Paprika and White Balsamic Vinegar Sauce

とうもろこしのフランとコンソメスープ  
天草の黄金のハモのポッシェ  
Corn Flan and Consommé Soup  
Boiled Pike Conger

太刀魚のルーローと冬瓜のブレゼ  
ムール貝のマリニエールソース  
Rolled Sword Fish and Braised Wax Gourd  
Mussels Marinière Sauce

グラニテ  
Granite

A5 ランク黒毛和牛サーロインのポワレ  
ディジョンマスタードとフォンドヴォーのクリームソース  
根セロリとかぼちゃのピューレ 季節の野菜  
Pan-Fried A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin  
Dijon Mustard and Fond de Veau Cream Sauce  
Celeriac and Pumpkin Purée with Seasonal Vegetables

または  
Or

フランス産マグレカナルのロースト  
フォアグラのポワレ  
根セロリとかぼちゃのピューレ 季節の野菜  
ジュニパーベリー風味のポルト酒ソース  
Roasted French Magret de Canard-Duck Breast  
Celeriac and Pumpkin Purée with Seasonal Vegetables  
Juniper Berry-flavored Port Wine Sauce

福岡県産いちじく“とよみつひめ”の赤ワインコンポート  
チョコレートのパルフェ  
TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote  
Chocolate Parfait

自家製パン  
Homemade Bread

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

¥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.