



Anniversaire

アニヴェルセル

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

フォアグラのソテーとリンゴのキャラメリゼ
長期熟成バルサミコ酢ソース
Sautéed Foie Gras and Caramelized Apple
Aged Balsamic Vinegar Dressing

帆立のミキュイと蝦夷あわび
わさび風味のバジルソースと肝ソース
Mi-Cuit (half-cooked) Scallop and Ezo abalone
Wasabi flavored Basil Sauce and Liver Sauce

セップ茸のクレームブリュレ
栗とリードヴォーのフリカッセ
Porcini Mushroom Cream Brûlée
Fricassée of Chestnut and Ris de Veau

三浦半島産 伊勢海老
ポワローとキャビアのナーージュ仕立て
Japanese Spiny Lobster with Nagé of Leek and Caviar

松阪牛フィレとフォアグラのポワレ トリュフソース
トリュフのリゾット トリュフラペ
Pan-Fried Matsuzaka Beef Tenderloin and Foie Gras, with Truffle Sauce
Truffle Risotto topped with Grated Truffle

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

横市フロマージュ舎“横市バター” バケット
Homemade Bread and Butter from Hokkaido
Baguette

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

¥29,000

※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.