



# Menu de Mer

## 海

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

タラバ蟹とアボカドのガトー仕立て キャビア添え  
根セロリのソース  
King Crab and Avocado with Caviar  
Celeriac Sauce

セップ茸と利平栗のフラン  
Flan of Porcini Mushroom and RIHEIGURI Chestnut

イトヨリと帆立のナージュ カフィアライムの香り  
白菜のエチューベ  
Nagé of Golden Threadfin Bream and Scallop with a hint of Kaffir Lime  
Braised Napa Cabbage

または  
OR

国産牛サーロインのポワレ  
バイオレットマスタードのソース  
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Violet Mustard Sauce

または  
Or

北海道産蝦夷鹿のポワレ ポワブレードソース  
北海道産山わさびの香り  
Pan-Fried Ezo Venison with Poivrade Sauce  
flavored with Hokkaido Horseradish

※ご追加料金¥2,500にて、黒毛和牛フィレ肉または  
オマール海老にご変更できます。  
You can change to "Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin"  
Or "Pan-Fried Ise-Ebi Japanese Lobster"  
with additional charge of 2,500 JPY ;

福岡県産いちじく“とよみつひめ”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

タラバ蟹とアボカドのガトー仕立て キャビア添え  
根セロリのソース  
King Crab and Avocado with Caviar  
Celeriac Sauce

セップ茸と利平栗のフラン  
Flan of Porcini Mushroom and RIHEIGURI Chestnut

イトヨリと帆立のナージュ カフィアライムの香り  
白菜のエチューベ  
Nagé of Golden Threadfin Bream and Scallop with a hint of Kaffir Lime  
Braised Napa Cabbage

グラニテ  
Granite

国産牛サーロインのポワレ  
バイオレットマスタードのソース  
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Violet Mustard Sauce

または  
Or

北海道産蝦夷鹿のポワレ ポワブレードソース  
北海道産山わさびの香り  
Pan-Fried Ezo Venison with Poivrade Sauce  
flavored with Hokkaido Horseradish

※ご追加料金¥2,500にて、黒毛和牛フィレ肉または  
オマール海老にご変更できます。  
You can change to "Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin"  
Or "Pan-Fried Ise-Ebi Japanese Lobster"  
with additional charge of 2,500 JPY

福岡県産いちじく“とよみつひめ”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.