



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(60g)または
オマール海老(1/2尾)にご変更できます。
You can change to Wagyu Tenderloin(60g)
Or Lobster(1/2) with additional charge of 2,500 JPY

あたたかいタルトタタン
ヘーゼルナッツのプラリネ
Tarte Tatin and Hazelnut Paste

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

※ご追加料金¥2,500にて、オマール海老(1/2尾)にご変更できます。
You can change to Lobster(1/2) with additional charge of 2,500 JPY.

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(60g)にご変更できます。
You can change to Wagyu Tenderloin(60g)
with additional charge of 2,500 JPY

あたたかいタルトタタン
ヘーゼルナッツのプラリネ
Tarte Tatin and Hazelnut Paste

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.