



# Menu de Mer

## 海

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

天然ヒラメのマリネと帆立のコンフィ キャビア添え  
宮崎県産金柑のヴィネグレットソース 赤パプリカのムース  
Marinated Flounder and Scallop Confit with Caviar  
Kumquat Vinaigrette Sauce with Red Paprika Mousse

聖護院蕪と鱈の白子のフラン 柚子の香り  
白子のムニエルを添えて  
Shogoin-Kabu Turnip and Cod Milt Flan, flavored with Yuzu Citrus  
Served with Cod Milt Meuniere

アンコウと茸のデュクセルのクレピネット  
鮑のブレゼ  
バジル風味の白ワインソース  
Monkfish and Sautéed Mushroom Crêpinette  
Braised Abalone  
Basil-flavored White Wine Sauce

または  
OR

A5 ランク黒毛和牛サーロインのポワレ  
マスタードのクリームソース  
紅はるかのピューレと季節の野菜  
Pan-Fried A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin  
Creamy Mustard Sauce  
Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

または  
Or

マグレカナル胸肉のロースト フォアグラのポワレ  
オレンジ香るビガラードソース  
紅はるかのピューレと季節の野菜  
Roasted French Magret de Canard-Duck Breast and Pan-Fried Foie Gras  
Orange-flavored Bigarade Sauce  
Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

※ご追加料金¥2,500にて、黒毛和牛フィレ肉(60g)または  
オマール海老のポワレ(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

利平栗のモンブラン  
RIHEIGURI Chestnut Mont Blanc

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

天然ヒラメのマリネと帆立のコンフィ キャビア添え  
宮崎県産金柑のヴィネグレットソース 赤パプリカのムース  
Marinated Flounder and Scallop Confit with Caviar  
Kumquat Vinaigrette Sauce with Red Paprika Mousse

聖護院蕪と鱈の白子のフラン 柚子の香り  
白子のムニエルを添えて  
Shogoin-Kabu Turnip and Cod Milt Flan, flavored with Yuzu Citrus  
Served with Cod Milt Meuniere

アンコウと茸のデュクセルのクレピネット  
鮑のブレゼ  
バジル風味の白ワインソース  
Monkfish and Sautéed Mushroom Crêpinette  
Braised Abalone  
Basil-flavored White Wine Sauce

※ご追加料金¥2,500にて、オマール海老のポワレ(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

A5 ランク黒毛和牛サーロインのポワレ  
マスタードのクリームソース  
紅はるかのピューレと季節の野菜  
Pan-Fried A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin  
Creamy Mustard Sauce  
Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

または  
Or

マグレカナル胸肉のロースト フォアグラのポワレ  
オレンジ香るビガラードソース  
紅はるかのピューレと季節の野菜  
Roasted French Magret de Canard-Duck Breast and Pan-Fried Foie Gras  
Orange-flavored Bigarade Sauce  
Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

※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

利平栗のモンブラン  
RIHEIGURI Chestnut Mont Blanc

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.