



# Menu de Mer

## 海

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

鰯のミキュイと帆立のコンフィ キャビア添え  
“せとか”と彩り大根のマリネ  
レフォールのクリームを添えて  
Mi-Cuit (half-cooked) Yellowtail and Scallop Confit with Caviar  
Setoka Citrus and Marinated Colorful Radish  
Cream of Raifort

フォアグラのポワレと蕪のフォンダン  
コンソメスープ仕立て  
Pan-Fried Foie Gras and Turnip Fondant  
Consomme Soup

天然ヒラメと白身魚のムースのルーロー  
マリニエール  
ポワローとフヌイユのア・ラ・クレーム  
Rolled White Fish Mousse with Flounder Marinière  
Leek and Fennel à la Crème

または  
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリエ  
モリーユ茸のマデラソース  
トリュフ風味のポム・ムースリーヌと季節の野菜  
Grilled A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin  
Morel Mushroom Madeira Sauce  
Truffle-flavored Potato Purée with Seasonal Vegetables

または  
Or

北海道産蝦夷鹿の低温ロースト  
カシスソース  
トリュフ風味のポム・ムースリーヌと季節の野菜  
Roasted Ezo Venison with Black Currant Sauce  
Truffle-flavored Potato Purée with 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 Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin (60g)  
Or Pan-Fried Homard Lobster (1/2) with additional charge of 2,500 JPY

ベネズエラ産カカオ“チュアオ”のフォンダンショコラ  
Fondant au Chocolat with Venezuelan Chuao Chocolate

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

鰯のミキュイと帆立のコンフィ キャビア添え  
“せとか”と彩り大根のマリネ  
レフォールのクリームを添えて  
Mi-Cuit (half-cooked) Yellowtail and Scallop Confit with Caviar  
Setoka Citrus and Marinated Colorful Radish  
Cream of Raifort

フォアグラのポワレと蕪のフォンダン  
コンソメスープ仕立て  
Pan-Fried Foie Gras and Turnip Fondant  
Consomme Soup

天然ヒラメと白身魚のムースのルーロー  
マリニエール  
ポワローとフヌイユのア・ラ・クレーム  
Rolled White Fish Mousse with Flounder Marinière  
Leek and Fennel à la Crème

※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 Homard 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グリエ  
モリーユ茸のマデラソース  
トリュフ風味のポム・ムースリーヌと季節の野菜  
Grilled A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin  
Morel Mushroom Madeira Sauce  
Truffle-flavored Potato Purée with Seasonal Vegetables

または  
Or

北海道産蝦夷鹿の低温ロースト カシスソース  
トリュフ風味のポム・ムースリーヌと季節の野菜  
Roasted Ezo Venison with Black Currant Sauce  
Truffle-flavored Potato Purée with 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 Japanese Black Wagyu Tenderloin (60g)  
with additional charge of 2,500 JPY

ベネズエラ産カカオ“チュアオ”のフォンダンショコラ  
Fondant au Chocolat with Venezuelan Chuao Chocolate

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.