



# Menu de Mer

## 海

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

桜鯛とサヨリのマリネ ミモザ仕立て ホタルイカのコンフィ  
小田原産下中玉ねぎのブルーテ ふきのとうのタップナード  
Marinated Sakuradai Cherry Bream and Needlefish Confit of Firefly Squid  
Onion Veloute and Tapenade Sauce of Giant Butterbur Sprout

福岡県産合馬の筍のフラン 空豆のピューレ  
フォアグラと筍のポワレを添えて  
Bamboo Shoot Flan and Fava Bean Puréed  
Pan-Fried Foie Gras and Bamboo Shoot

メバルと帆立のポワレ 桜海老のビスクソース  
北海アサリと春キャベツのエチュベ  
Pan-Fried Rockfish and Scallops with Sakura Shrimp Bisque Sauce  
Braised Asari Clam and Spring Cabbage

または  
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロイン  
ローズマリー香る赤ワインソース  
新じゃがいものリソレと新ごぼうのキャラメリゼ  
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin  
Rosemary-flavored Red Wine Sauce  
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Caramelized Spring Burdock

または  
Or

オーストラリア産仔羊背肉のロースト  
ジュ・ダニョーとレモンコンフィのソース  
新じゃがいものリソレと新ごぼうのキャラメリゼ  
Lamb Rack with Jus d'Agneau and Lemon Confit Sauce  
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Caramelized Spring Burdock

※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

苺のタルト・レクタングル  
レモングラス風味のジュレとクレームダンジュ  
Strawberry Tart  
Lemongrass-flavored Gelée and Crème d'Ange

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

自家製パン  
Homemade Bread

¥14,000

# Menu de Port

## 港

ひと口のお愉しみ  
Appetizer

桜鯛とサヨリのマリネ ミモザ仕立て ホタルイカのコンフィ  
小田原産下中玉ねぎのブルーテ ふきのとうのタップナード  
Marinated Sakuradai Cherry Bream and Needlefish Confit of Firefly Squid  
Onion Veloute and Tapenade Sauce of Giant Butterbur Sprout

福岡県産合馬の筍のフラン 空豆のピューレ  
フォアグラと筍のポワレを添えて  
Bamboo Shoot Flan and Fava Bean Puréed  
Pan-Fried Foie Gras and Bamboo Shoot

メバルと帆立のポワレ 桜海老のビスクソース  
北海アサリと春キャベツのエチュベ  
Pan-Fried Rockfish and Scallops with Sakura Shrimp Bisque Sauce  
Braised Asari Clam and Spring Cabbage

※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  
ローズマリー香る赤ワインソース  
新じゃがいものリソレと新ごぼうのキャラメリゼ  
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin  
Rosemary-flavored Red Wine Sauce  
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Caramelized Spring Burdock

または  
Or

オーストラリア産仔羊背肉のロースト  
ジュ・ダニョーとレモンコンフィのソース  
新じゃがいものリソレと新ごぼうのキャラメリゼ  
Lamb Rack with Jus d'Agneau and Lemon Confit Sauce  
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Caramelized Spring Burdock

※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

苺のタルト・レクタングル  
レモングラス風味のジュレとクレームダンジュ  
Strawberry Tart  
Lemongrass-flavored Gelée and Crème d'Ange

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

自家製パン  
Homemade Bread

¥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(16%)、消費税が含まれております。  
All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.