



Menu de Premier

北海道厚岸産牡蠣のポッシェ キャビア添え
すだち風味のフロマージュブラン

Boiled Hokkaido Oyster with Caviar
Fromage Blanc, Sudachi Citrus Flavored

フォアグラのソテーとリンゴのキャラメリゼ
長期熟成バルサミコ酢ソース

Sautéed Foie Gras and Caramelized Apple
Aged Balsamic Vinegar Dressing

帆立のミキューイと蝦夷あわび
わさび風味のバジルソースと肝ソース

Mi-Cuit (half-cooked) Scallop and Ezo Abalone
Wasabi flavored Basil Sauce and Liver Sauce

セップ茸のクレームブリュレ

リードヴォーのフリカッセ

Porcini Mushroom Cream Brûlée
Fricassée of Ris de Veau

オマール海老

ポワローとキャビアのナージュ仕立て

Homard Lobster with Nagé of Leek and Caviar

黒毛和牛フィレとフォアグラのポワレ トリュフソース

トリュフのリゾット トリュフラペ

Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin and Foie Gras, with Truffle Sauce
Truffle Risotto topped with Grated Truffle

※ご追加料金¥2,000 にて、松阪牛フィレ肉にご変更できます。

You can change to Matsusaka Tenderloin with additional charge of 2,000 JPY

さくらんぼのコンポートのミルフィーユ

ベネズエラ産カカオ チュアオのチョコレートアイス

Mille-Feuille of Cherry Compote
Venezuelan Chuao Chocolate Ice Cream

横市フロマージュ舎“横市バター” バケット

Homemade Bread and Butter from Hokkaido Baguette

小菓子とコーヒー

Petits Fours and Coffee

¥28,000

※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.