



Menu de Mer

海

ひと口のお愉しみ
Amuse bouche

オマール海老のミキューイと帆立のコンフィ キャビア添え
フルーツトマトのヴィネグレットとハーブのヨーグルトソース
Mi-Cuit (half-cooked) Homard Lobster and Scallop Confit with Caviar
Tomato Vinaigrette and Yogurt Sauce with Herbs

とうもろこしのフラン
雲丹のクリームとコーンスプラウト
Corn Flan
Cream of Sea Urchin and Corn Sprouts

アイナメと鮑のポワレ 焦がしバターのソース
ラタトゥイユ添え
Pan-Fried Greenling and Abalone with Browned Butter Sauce
Served with Ratatouille

または
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロイン
ヴァイオレットマスタードソース
季節の野菜を添えて
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Violet Mustard Sauce with Seasonal Vegetables

または
Or

青森県産バルバリー鴨とフォアグラのポワレ
スパイス香るバルサミコソース 季節の野菜を添えて
Barbarie duck from Aomori Prefecture and Pan-Fried Foie Gras
Spice-flavored Balsamic Sauce
Served 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

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

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥14,000

※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.

Menu de Port

港

ひと口のお愉しみ
Amuse bouche

オマール海老のミキューイと帆立のコンフィ キャビア添え
フルーツトマトのヴィネグレットとハーブのヨーグルトソース
Mi-Cuit (half-cooked) Homard Lobster and Scallop Confit with Caviar
Tomato Vinaigrette and Yogurt Sauce with Herbs

とうもろこしのフラン
雲丹のクリームとコーンスプラウト
Corn Flan
Cream of Sea Urchin and Corn Sprouts

アイナメと鮑のポワレ 焦がしバターのソース
ラタトゥイユ添え
Pan-Fried Greenling and Abalone with Browned Butter Sauce
Served with Ratatouille

※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
ヴァイオレットマスタードソース
季節の野菜を添えて
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Violet Mustard Sauce with Seasonal Vegetables

または
Or

青森県産バルバリー鴨とフォアグラのポワレ
スパイス香るバルサミコソース 季節の野菜を添えて
Barbarie duck from Aomori Prefecture and Pan-Fried Foie Gras
Spice-flavored Balsamic Sauce
Served 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

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

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥18,000