



Menu de Mer

海

ひと口のお愉しみ
Amuse bouche

ずわいがにと甘えびのタルタル 帆立のガトー仕立て
キャビア添え マンゴーのヴィネグレット
トマトと冬瓜のマリネ
Mille-feuille of Snow Crab, Sweet Shrimp Tartar and Scallops
Served with Caviar and Mango Vinaigrette
Marinated Tomato and Wax Gourd

コンソメの冷製ロワイヤル
温かい鱧のフリットを添えて
Chilled Consommé Royale
Warm Pike Conger served with Fritters

甘鯛の鱗焼き
とうもろこしと枝豆のスープ仕立て
Grilled Tilefish
Corn and Edamame (Steamed Soy Beans) Soup

または
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロイン
ジロール茸のマデラソース
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Madella Sauce with Girolle Mushroom

または
Or

山口県産黒かしわもも肉のコンフィ
フォアグラのポワレ添え
トリュフ香るシュブレードソース
Chicken Confit with Pan-Fried Foie Gras
Truffle-flavored Cream Sauce

※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

パイナップルのバシュラン ココナッツ風味
バジルのグラニテとのマリージュ
Pineapple Vacherin Meringue Dessert, Coconut Flavor
with Basil Granité

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

ずわいがにと甘えびのタルタル 帆立のガトー仕立て
キャビア添え マンゴーのヴィネグレット
トマトと冬瓜のマリネ
Mille-feuille of Snow Crab, Sweet Shrimp Tartar and Scallops
Served with Caviar and Mango Vinaigrette
Marinated Tomato and Wax Gourd

コンソメの冷製ロワイヤル
温かい鱧のフリットを添えて
Chilled Consommé Royale
Warm Pike Conger served with Fritters

甘鯛の鱗焼き
とうもろこしと枝豆のスープ仕立て
Grilled Tilefish
Corn and Edamame (Steamed Soy Beans) Soup

※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
ジロール茸のマデラソース
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
Madella Sauce with Girolle Mushroom

または
Or

山口県産黒かしわもも肉のコンフィ
フォアグラのポワレ添え
トリュフ香るシュブレードソース
Chicken Confit with Pan-Fried Foie Gras
Truffle-flavored Cream Sauce

※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

パイナップルのバシュラン ココナッツ風味
バジルのグラニテとのマリージュ
Pineapple Vacherin Meringue Dessert, Coconut Flavor
with Basil Granité

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread

¥18,000