



Menu de Mer

ひと口のお愉しみ
Appetizer

鰹のグリル グリビッシュソース プロヴァンス風ハーブの香り
フェタチーズとレンズ豆のサラダ
Grilled Skipjack Tuna with Sauce Gribiche, Provencal Herb Flavor
Feta Cheese and Lentil Salad

蕪のコンフィとフラン コンソメスープ仕立て
フォアグラのポワレ添え
Turnip Confit and Flan with Consomme Soup
Served with Pan-Fried Foie Gras

平目と帆立のデュグレレ風
大麦のリゾットと蓮根のロースト
Flounder and Scallop Dugléré
Barley Risotto and Roasted Lotus Root

※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.

または
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロイン ブルーチーズのクリームソース
茸のフリカッセと季節の野菜
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin
with Creamy Blue Cheese Sauce
Mushroom Fricassée and Seasonal Vegetables

または
Or

骨付きラム肉のロースト クミン風味のジュ・ダニョ
茸のフリカッセと季節の野菜
Roasted Lamb Chops, Cumin-flavor Jus d'Agneau
Mushroom Fricassée and 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

ラフランスとキャラメル
紅茶のバシュラン
La France pears and caramel Vacherin black tea

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.