



# Menu de Premier

甘海老と帆立のタルタル キャビア添え  
Sweet Shrimp and Scallop Tartar Served with Caviar

フォアグラのポワレ 温かいサラダ仕立て  
15 年熟成バルサミコソース ドライイチジクのコンポート添え  
Warm Salad with Pan-Fried Foie Gras  
15 years Aged Balsamic Vinegar Sauce with Dried Fig Compote

リードヴォのムニエル  
トランペット茸とジロール茸のフリカッセ  
Ris de Veau (Veal Sweetbreads) Meunière  
Trumpet and girolle mushroom fricassee

オマール海老のポワレ  
バニラ風味のブルブランソース  
Pan-Fried Homard Lobster  
Vanilla-flavored Beurre Blanc Sauce

グラニテ  
Granité

黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース  
トリュフリゾットと季節の野菜  
Pan-fried Japanese Black Beef Fillet with Truffle Sauce  
Truffle Risotto and Seasonal Vegetables

タルトタタン リンゴのキャラメリゼとクルミのプラリネ  
ラムレーズンアイス添えて  
Tarte Tatin — Caramelized Apple and Walnut Paste  
Served with Rum Raisin Ice Cream

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

自家製パン  
Homemade Bread

¥29,000

※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.