



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
バニラ風味のブールブランソース
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を添えて
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.