



# Menu de Mer

ひと口のお愉しみ  
Amuse bouche

三崎産キンメダイのマリネと帆立のコンフィ  
宮崎県産金柑のヴィネグレットソース 根セロリのブルーテ  
Marinated Golden Eye Snapper and Scallop Confit  
Kumquat Vinaigrette Sauce and Celery Velouté

聖護院蕪のフラン 百合根と茸のコンソメスープ 柚子の香り  
鱈の白子のムニエルを添えて  
Shogoin-Kabu Turnip Flan with Lily Bulb and Mushroom Consommé, Yuzu Aroma  
Served with Cod Milt (Shirako) Meuniere

アンコウのポワレ トマトとハーブのブールブランソース  
フェンネルと白菜のアラクレー  
Pan-Fried Monkfish with Tomato and Herb Beurre Blanc Sauce  
Fennel and Napa Cabbage à la Crème

※ご追加料金¥2,900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 2,900 JPY.

または  
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロイン マスタードのクリームソース  
紅はるかのピューレと季節の野菜  
A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin  
with Mustard Cream Sauce  
Sweet Potato Purée and Seasonal Vegetables

または  
Or

国産合鴨ロースのローストとフォアグラのポワレ  
カシスソース 紅はるかのピューレと季節の野菜  
Roasted Japanese Domestic Duck Breast and Pan-Fried Foie Gras with Cassis Sauce  
Sweet Potato Purée 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

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

¥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.