



Menu de Port

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 Celeriac 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ルブランソース
フェネルと白菜のアラクレーム
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.

グラニテ
Granite

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

¥18,000

※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.