



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

パルフェグラッセ・オ・ショコラ
バニラ香る苺のマリネと紅茶のクリーム
Frozen Chocolate Parfait
Vanilla-Scented Strawberry Marinade and Tea 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.