



Menu de Mer

ひと口のお愉しみ
Amuse bouche

タラバ蟹と帆立のタブレ キャビア添え
マスカルポーネと柑橘のソース
ブロッコリームースと彩り野菜の菜園風
King Crab and Scallop Tabbouleh with Caviar
Mascarpone and Citrus Sauce
Garden-Inspired Broccoli Mousse with Colorful Vegetables

フォアグラのロワイヤル
鰻のマトロートと牛蒡のキャラメリゼ
Foie Gras Royale and Eel Matelote with Caramelized Burdock

山口県産フグのムニエル 季節野菜のスープ仕立て
キノアのリゾット添え
Yamaguchi Pufferfish Meunière, Served in Seasonal Vegetable Soup
Served with Quinoa Risotto

または
Or

A5 ランク黒毛和牛サーロイン ポワヴラードソース
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み
A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin with Poivrade Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

または
Or

蝦夷鹿のロースト ジュニパーベリー香る赤ワインソース
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み
Roasted Ezo Venison with Red Wine Sauce, Juniper Berry Flavor
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

※ご追加料金¥2,500にて、黒毛和牛フィレ肉(60g)または
¥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 Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin (60g)
Or Pan-Fried Homard Lobster (1/2) with additional charge of 2,900 JPY

パルフェグラッセ・オ・ショコラ
アプリコットとフロマージュクリーム
Frozen Chocolate Parfait
with Apricot, Fromage 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.