



# Menu de Port

ひと口のお愉しみ  
Amuse bouche

ホタルイカ 真鯛 新玉ねぎ  
Firefly Squid, Red Sea Bream, Fresh Onion

福岡県合馬の筍 フォアグラ 空豆  
Bamboo Shoot from Fukuoka Prefecture, Foie Gras, Broad Bean

甘鯛  
桜海老のビスクソース 春キャベツ あさり  
Tilefish  
Sakura Shrimp Bisque Sauce, Spring Cabbage, Clam,

※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 Pan-Fried 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 グリーンペッパーソース  
根セロリ 新じゃがいも  
A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin with Green Pepper sause  
Celeriac, New Potato

または  
Or

うずら  
キヌア 根セロリ 新じゃがいも  
Quail  
Celeriac, New Potato

※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 Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin (60g)

フランス産ホワイトチョコレートのパルフェ  
アプリコット フロマージュブラン  
Parfait of French White Chocolate  
apricot, Fromage Blanc Cream

小菓子とコーヒー  
Petits Fours and Coffee

自家製パン  
Homemade Bread

**¥19,000**

※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.