



Menu de Port

ひと口のお愉しみ アミューズ3種
Chef's Selection of Three Amuse-Bouche

アボカド カナダ産オマール海老 ラタトゥイユ
保土ヶ谷山本温室園のキャンパリトマト
Canadian Homard Lobster
Avocado, Campari Tomato, Ratatouille

枝豆
フォアグラ コンソメ エストラゴン
Edamame Beans
Foie Gras, Consommé, Tarragon

帆立のムース 太刀魚 加茂茄子 バジル そら豆
Cutlass Fish
Scallop Mousse, Kamo Eggplant, Basil, Broad Beans

※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 エシャロット シェリービネガー 根セロリ 季節の野菜
A5 (highest grade) Japanese Black Wagyu Sirloin
Shallot, Sherry Vinegar, Celeriac, Seasonal Vegetables

または
Or

オーストラリア産仔羊 塩レモン 根セロリ 季節の野菜
Australian Lamb
Salted Lemon, Celeriac, 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 Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin (60g)

ピーチメルバ
フロマージュブランのバニラクリーム 赤い果実
Peach Melba
Fromage Blanc Vanilla Cream, Red Fruits

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.