



Menu de Port

ひと口のお愉しみ アミューズ 3 種
A Bite of Delight, Three Amuse-Bouche

タラバ蟹 甘海老 帆立 キャビア
マンゴーのヴィネグレット
King Crab, Sweet Shrimp, Scallops, Caviar
Mango Vinaigrette

鰐
冷製ロワイヤル エストラゴン コンソメジュレ
Pike Conger
Chilled Royale, Tarragon, Consommé Jelly

甘鯛
サフラン キヌア
Tilefish
Saffron, Quinoa

※ご追加料金 ¥2,900 にてオマール海老のボワレ(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

山形牛サーロイン
ブルーチーズ 根セロリ 季節の野菜
YAMAGATA Beef Sirloin
Blue Cheese, Celeriac, Seasonal Vegetables

または
Or

福島県産川俣シャモ フォアグラ
柚子胡椒 どうもろこし 根セロリ
Kawamata Shamo Chicken from Fukushima, Foie Gras
Yuzu Pepper, Corn, Celeriac

※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)

山梨県産一桃匠のピーチメルバ
フロマージュブランのバニラクリーム 赤い果実
Peach Melba with Yamanashi Ittosho Peach
Vanilla Cream with Fromage Blanc, Red Berries

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.