



# Menu de Mer

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

または  
Or  
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 とうもろこし 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)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

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

¥15,000

※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.