



-Dinner- 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

お好みに合わせて下記のお料理へ変更いただけます。
Main Dishes Upgrade

黒毛和牛フィレ肉(60g)+¥2,500
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin

オマール海老のポワレ(1/2 尾)+¥2,900
Pan-Fried Homard Lobster

バシュラン
パイナップル ココナッツ バジル
Vacherin
Pineapple, Coconut, Basil

自家製パン
Homemade Bread

小菓子
Petits Fours and

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥ 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.