-Dinner-　Menu de Mer

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

天然ヒラメの昆布締め　菊芋のムースとチップス
酢橘香るヴィネグレット
Kombu-cured Wild Flounder with Jerusalem Artichoke Mousse and Chips
Sudachi Citrus-scented Vinaigrette

トリュフ風味のリゾット　フォアグラのポワレ
コンソメスープ
Pike Conger
Chilled Royale, Tarragon, Consommé Jelly

金目鯛のヴァプール　ポワローのローストとルイユ
ブイヤベースソース
Steamed Splendid Alfonsino with Roasted Leek and Rouille
Bouillabaisse Sauce

または
Or

米沢牛サーロインのポワレ
ワサビ風味のオニオンコンフィ
柴漬けのソース
Pan-seared Yonezawa Beef Sirloin with Wasabi-flavored Onion Confit
Shibazuke Pickle Sauce

または
Or

オーストラリア産仔羊のペルシヤード
ナヴァランとカブのロティ　ジュダニョー
Australian Lamb with a Persillade Crust
Served with Navarin, Roasted Turnip, and Jus d'Agneau

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)　トリュフ＋￥2,500
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin with Truffle

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

チュアオチョコのパルフェ
紅茶のクリームとカカオニブ
Chuao Chocolate Parfait
Black Tea-infused Cream and Cacao Nibs

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.