

# GÉNÉRATIONS

¥20,000

6 course

6品

プティ・サレ

Petits Salés

鹹肉

鯛のカルパッチョ ソースヴィエルジュ

Carpaccio de daurade sauce vierge

Sea bream carpaccio, virgin sauce

鯛魚意式刺身 処女醬

ホワイトアスパラ サザエ つぶ貝 ソースサフラン  
Asperges blanches, coquille de turban, tsubugai, sauce safran

White asparagus, turban shells, whelks, saffron sauce

白芦笋 石螺 海螺 藏红花醬

または or

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ +¥6,400

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard

Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

海膽魚子醬龍蝦凍汁

アイナメのア・ラ・ヴァプール ブールオキャビア

Ainame à la vapeur beurre au caviar

Steamed fat greenling, caviar butter sauce

蒸六线魚 奶油魚子醬

または or

ブレス鶏のフリカッセ エンダイブのサラダ

Fricassée de poulet de Bresse salade d'endives

Bresse chicken fricassée, endives salad

炒嫩布雷斯鸡 苦苣沙拉

または or

和牛フィレのロティ +¥4,500

Filet de Boeuf Wagyu

Wagyu Beef filet

和牛菲力烤肉

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

Pastry Chef's Specials of the Day

主廚及甜點師推薦甜點

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に  
Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions

Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

咖啡、紅茶、香草茶、小點心

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.

若有您有食物限制或過敏，請告知服務人員  
所示價格已含消費税和服務費

# HARMONIE

¥25,000

7 course

7品

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.

若有您有食物限制或過敏，請告知服務人員  
所示價格已含消費税和服務費

プティ・サレ  
Petits Salés  
鹹肉

鯛のカルパッチョ ソースヴィエルジュ  
Carpaccio de daurade sauce vierge  
Sea bream carpaccio, virgin sauce  
鯛魚意式刺身 処女醬

グリーンアスパラガス モリユ 半熟卵  
Asperge - Morilles à la crème - oeuf basse température  
Asparagus, creamy morels, low temperature cooking egg  
綠芦筍 羊肚菇 半熟蛋

または or

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ +¥6,400  
Caviar et Oursin sur Gelée de Homard  
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly  
海膽魚子醬龍蝦凍汁

アイナメのア・ラ・ヴァプール ブールオキャビア  
Ainame à la vapeur beurre au caviar  
Steamed fat greenling, caviar butter sauce  
蒸六線魚 奶油魚子醬

仔羊のロティ プティレギュームファルシ  
Carré d'agneau de Français - petits farcis ratatouille  
Rack of lamb from France, stuffed of ratatouille  
烤小羊 填充小蔬菜

または or

和牛フィレのロティ +¥4,500  
Filet de Boeuf Wagyu  
Wagyu Beef filet  
和牛菲力烤肉

シェフ パティシエおすすめのデザート  
Les Gourmandises du Pâtissier  
Pastry Chef's Specials of the Day  
主廚及甜點師推薦甜點

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に  
Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions  
Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea  
咖啡、紅茶、香草茶、小點心

# HÉRITAGE

¥30,000

8course

8品

プティ・サレ  
Petits Salés  
鹹肉

グリーンアスパラガスのブランマンジェ  
Blanc manger d'asperge  
Asparagus blanc manger  
绿芦笋法式奶凍

雲丹とキャビアを添えたオマール海老のジュレ  
Gelée de Homard -Oursin - Caviar  
Blue lobster with jelly - Sea urchin - Caviar  
海膽魚子醬龍蝦凍汁

グリーンアスパラガス モリーユ 半熟卵  
Asperge - Morilles à la crème - oeuf basse température  
Asparagus, creamy morels, low temperature cooking egg  
绿芦笋 羊肚菇 半熟蛋

マスのミキューイ ソースロゼイユ  
Truite « Sakura » sauce à l'oseille  
« Sakura » trout - sorrel sauce  
半熟鱒魚 酸草醬汁

仔羊のロティ プティレギュームファルシ  
Carré d'agneau de Français - petits farcis ratatouille  
Rack of lamb from France, stuffed of ratatouille  
烤小羊 填充小蔬菜

または or

和牛フィレのロティ **¥4,500**  
Filet de Boeuf Wagyu  
Wagyu Beef filet  
和牛菲力烤肉

シェフ パティシエおすすめのデザート  
Les Gourmandises du Pâtissier  
Pastry Chef's Specials of the Day  
主廚及甜點師推薦甜點

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に  
Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions  
Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea  
咖啡、紅茶、香草茶、小點心

食事制限、アレルギーのあるお客様は  
スタッフにお申し付けください  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service  
if you have any dietary requirements.  
Prices include service charge and consumption tax.

若有您有食物限制或過敏，請告知服務人員  
所示價格已含消費税和服務費