

GÉNÉRATIONS

¥10,000

6 course

6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.

プティ・サレ
Petits Salés

蟹とセロリのレムラードとマンゴー

Crabe et Céleri rémoulade et Mangue
Crab and Celeriac rémoulade - Mango

ホタテのポワレ カリフラワーのピューレとオレンジ

St Jacques poêlé, purée de Chou-fleur et Orange
Seared scallops - Cauliflower puree with Orange

または or

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +2,000

Homard en Parmentier - Beurre au Caviar
Lobster Parmentier - Caviar Butter Sauce

カワハギと蛤のヴァプール ブイヨン仕立て
Kawahagi et Palourdes à la Vapeur - Sauce au bouillon
Filefish - Clam - Chicken broth

または or

鶏胸肉のファルシー ジュ・ド・ヴォライユ

Farci de volaille - Jus de volaille
Stuff breast chicken - Chicken juice

または or

和牛のロティ アール・ブリュットスタイル「冬」 +4,500

Rôti de bœuf Wagyu - Art Brut
Wagyu Beef Roti - Art Brut

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

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

HARMONIE

¥14,000

7 course

7品

プティ・サレ
Petits Salés

蟹とセロリのレムラードとマンゴー
Crabe et Céleri rémoulade et Mangue
Crab and Celeriac rémoulade - Mango

野菜のシンフォニー 「冬」
Symphonie de Légumes
Vegetable Symphony

または or

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +2,000
Homard en Parmentier - Beurre au Caviar
Lobster Parmentier - Caviar Butter Sauce

カワハギと蛤のヴァプール ブイヨン仕立て
Kawahagi et Palourdes à la Vapeur - Sauce au bouillon
Filefish - Clam - Chicken broth

牛テールの煮込み トリュフ入りじゃがいものピューレ
Queue de Boeuf dans sa Sauce au Vin Rouge Purée de Pomme de terre aux truffes
Oxtail in Red Wine Sauce - Potato purée with truffles

または or

和牛のロティ アール・ブリュットスタイル 「冬」 +4,500
Rôti de bœuf Wagyu - Art Brut
Wagyu Beef Roti - Art Brut

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

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

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.

HÉRITAGE

¥20,000

8course

8品

プティ・サレ

Petits Salés

日本酒でマリネしたフォアグラのコンフィ

Foie gras mariné au Saké et confit

Foie gras marinated with Sake and confit

野菜のシンフォニー 「冬」

Symphonie de Légumes

Vegetable Symphony

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア

Homard en Parmentier - Beurre au Caviar

Lobster Parmentier - Caviar Butter Sauce

ほうれん草を纏ったクエとホタテのプーダン ソース・アグリユーム

Boudin de Kué, St Jacques et Épinard - Sauce agrumes

Pudding sausage made by Longtooth grouper, Sallop and Spinach - Citrus sauce

リ・ド・ヴォーとロニヨンのヴォル・オ・ヴァン

Vol au vent de Ris de veau et Rognon

Vol au vent of Veal sweetbread and Kidney veal

または or

和牛のロティ アール・ブリュットスタイル 「冬」 +4,500

Rôti de bœuf Wagyu - Art Brut

Wagyu Beef Rôti - Art Brut

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

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

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.