

Dîner

～美食家モネの愛した
ジヴェルニー邸の食卓～

¥15,000

7course

7品

プティ・サレ
Petits Salés

ホタテのムースの睡蓮見立て オマール海老のジュレ
Mousse de St Jacques en forme de nénuphar - Homard en gelée
Scallops mousse with lobster jelly

ニンニクのスープ
Soupe à l'Ail
Garlic soup

舌平目のノルマンディー風
Sole de Normandie
Sole from Normandie

鶏のロティ ソース・シャスール 農家風人参添え
Volaille rôti - Carottes comme à la ferme - Sauce chasseur
Roasted poultry - carrots - chasseur sauce

ガトーヴェールヴェール
Gâteau Vert Vert
Vert Vert cake

栗のガトー クラフティ サブレ・ミエル
紅茶 ～ジャルダン・ドウ・モネ～
Gâteau au Marron - Cafoutis - Sablés au miel,
Thé noir (jardin de Monet)
Chestnut cake - clafoutis - honey sable - black
Tea (Monet's garden)

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.

Dîner

～美食家モネの愛した
ジヴェルニー邸の食卓～

¥23,000

7course

7品

プティ・サレ
Petits Salés

ホタテのムースの睡蓮見立て オマール海老のジュレ
Mousse de St Jacques en forme de nénuphar - Homard en gelée
Scallops mousse with lobster jelly

ニンニクのスープ
Soupe à l'Ail
Garlic soup

舌平目のノルマンディー風
Sole de Normandie
Sole from Normandie

和牛フィレのロティ 農家風人参添え
Filet de Boeuf Wagyu rôti et carottes
Roasted Wagyu beef filet with carrots

ガトーヴェールヴェール
Gâteau Vert Vert
Vert Vert cake

栗のガトー クラフティ サブレ・ミエル
紅茶 ～ジャルダン・ドウ・モネ～
Gâteau au Marron – Cafoutisc - Sablés au miel,
Thé noir (jardin de Monet)
Chestnut cake - clafoutis - honey sable - black
Tea (Monet's garden)

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

¥30,000

9course

9品

プティ・サレ
Petits Salés

雲丹とキャビアを添えたオマール・ブルーのジュレ
Caviar et Oursin sur Gelée de Homard Bleu
Caviar and Sea Urchin on Blue Lobster Jelly

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

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

シャラント風 ショードレ ロワイヤル
Chaudrée Royale à la Charentaise
Royal Charentaise Chowder

牛テールの煮込み トリュフ入りじゃがいものピュレ
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

亀岡牛のロティ アール・ブリュットスタイル 「春」 ポムスフレ
Boeuf de Kameoka rôti - Art Brut
Roasted Kameoka's beef filet - Art Brut

アヴァンデセール
Avant dessert

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.