



～前菜～

Entrée

 活メヒラメとドライトマト、ケッパー、ライプオリーブのカルパッチョ 1,400 yen
バルサミコのヴァイネグレット

Active Tightening Halibut Carpaccio with Sun-dried Tomatoes, Capers and Ripe Olive Balsamic Vinaigrette

 ずわい蟹とアヴォカドのクラブケーキ 1,400 yen
ルビーグレープフルーツのジュレ トマトクーリソース


Snow Crab and Avocado Crab Cake with Ruby Grapefruits Jelly, Tomato Coulis Sauce

 “短角牛”と“岩中姫豚”のパテ・ド・カンパーニュ 1,200 yen
“Tankaku-Gyu” and “Iwachu Princess Pork” Pate de Campagne

 天使エビのマリネと大豆ブランマンジェのカクテル 1,500 yen
セロリラブのフリット添え

Marinated Angel Shrimp and Soybean Blancmange Cocktail with Fritter of Celeriac

 ビーツマリネと生ハム、ゴルゴンゾーラムースのコンビネーション 1,100 yen
Raw Ham, Blue Cheese Mousse and Marinated Beets Combination

 フォアグラのムースと林檎コンポートのミルフィーユ 1,500 yen
バルサミコのガストリックソース

Foie Gras Mousse and Apple Compote Mille-Feuille with Balsamic Gastrique Sauce

黒トリュフとポルチーニ茸のコロッケ 1,200 yen
Black Truffle and Porcini Mushroom Croquet

季節のグリルベジタブルプレート ペPPERソース 1,100 yen
Grilled Vegetables with Pepper Sauce

ラクレット・・・自家製ソーセージ、インカの目覚め 2,100 yen
ブロッコリー、ミニトマト、パン

Raclette・・・Homemade Sausage, Potato, Broccoli, Cherry Tomato and Bread

～サラダ～

Légume

ベーコンチップとロメインレタスのシーザーサラダ 1,200 yen
Bacon Chips and Romaine Lettuce Caesar Salad

プリリガースモークサーモンとシェーブルチーズのサラダ 1,600 yen
レモンドレッシング

Smoked Priliger Salmon and Goat Milk Cheese Salad, Lemon Dressing

～魚料理～

Poisson

牡蠣の香草バター オーブン焼き 1 piece 1,100 yen
Oven Baked Oyster with Herb and Butter

本日の鮮魚と季節野菜のグリエ 1,800 yen
Grilled Seasonal Fish and Vegetables

活オマール海老のグリエ ハーフ 3,000 yen
Grilled Fresh Homard Half

フル 5,800 yen
Full

～その他～

Autres

和野菜の彩りピクルス 700 yen
Pickled Japanese Vegetables

キャトルフロマージュプレート 1,500 yen
Four Cheeses Plate

パルマ産 18カ月熟成 ホエー豚のプロシュート 1,600 yen
18 Month Aged Whey Pig Prosciutto from Parma, Italy

※事前にスタッフがお取分けの際は、スプリットチャージを頂戴しております。
※表示価格は全て税抜き価格です。