

## MENU A

シェフからの春の一皿  
Amuse Bouche

### 前菜 STARTERS

薫り高いイタリア産グリーンピースの冷たいスープ  
熊本県産スナップエンドウ 空豆 京筍 蛸烏賊 平貝の軽いマリネ  
インカの目覚めのクリュスティアンを添えて

Cold Italian green peas soup peas, broad beans, bamboo shoot, firefly squid, marinade razor clam  
Japanese potato croustillant

### 魚料理 FISH DISH

軽い燻製香る桜鱈のミ・キュイ  
色鮮やかな4色のカリフラワーのシャンパンソース クルトンのアクセント  
Smoked cherry salmon Champagne source of 4 colors of cauliflower, crouton

### 肉料理 MEAT DISH

京筍のローストと鳥取県産天然山どれ猪  
甘酸っぱい林檎のピューレと宮城県産芹のサラダ  
Roasted bamboo shoot and wild boar from Tottori  
apple puree of bittersweet and salad of Japanese parsley

### デザート DESSERT

ア・ヴァンデセール  
Avant dessert

新潟県産コシヒカリのリ・オレ  
紀州和歌山県伊藤農園の柑橘を様々なスタイルで  
Milk KOSHIHIKARI rice pudding Citrus, by various styles from Ito farm

コーヒーと小菓子  
Coffee and Mignardies

¥8,000

8%税金・サービス料 10%別 8%tax and 10%service charge not included  
お米は全て国産米です。We use 100% domestic rice.  
食物アレルギーのある方は予めお申下下さい。Please inform of any food allergies.

## MENU B

シェフからの春の一皿  
Amuse Bouche

### 前菜 STARTERS

群馬県産ウイキョウの軽やかなエスプーマ カナダ産オマール海老のタルタル仕立て  
フランス産フレッシュキャビアとコンソメオマールのジュレと共に  
Espuma of Fennel, tartar of homard lobster  
with fresh caviar and homard lobster consomme jelly

### 温前菜 HOT APPETIZER

フランス ロワール産ホワイトアスパラのポアレ リー・ド・ヴォーとフォアグラ  
モリーユのマルムラードとコンテチーズのサブレ  
Pan-fried white asparagus, sweet bread and foie gras  
marmalade of morel and short bread of comte

### 魚料理 FISH DISH

軽い燻製香る桜鱈のミ・キュイ  
色鮮やかな4色のカリフラワーのシャンパンソース クルトンのアクセント  
Smoked cherry salmon champagne source of 4 colors of cauliflower, crouton

### 肉料理 MEAT DISH

国産黒毛和牛 A5 ランイチ  
千葉県産葉玉葱 インカの目覚め 有機フレンチ大根のロースト  
黒オリーブのパウダー 青森県産熟成黒大蒜香る赤ワインソース  
Japanese black beef A5 Onion, potato, Japanese radish  
Powder of black olive, red wine sauce with garlic

### デザート DESSERT

ア・ヴァンデセール  
Avant dessert

タス・ショコラ 和歌山県産葡萄山椒香るソルベ・ショコラ パールクロッカン  
キャラメル・バナースとブリオッシュのクルトン  
“Tass chocolat” chocolate sherbet of grape Japanese pepper flavor  
Banana caramel and crouton of brioche

コーヒーと小菓子  
Coffee and Mignardies

¥12,000

8%税金・サービス料 10%別 8%tax and 10%service charge not included  
お米は全て国産米です。We use 100% domestic rice.  
食物アレルギーのある方は予めお申下下さい。Please inform of any food allergies.