

## MENU SAISON

シラスのブランマンジェと赤パプリカのクーリー  
Shirasu blancmange with red pepper coulis  
蜂蜜のパウンドケーキとロックフォール  
Honey pound cake with Roquefort  
セップ茸のパリパリ煎餅とレフォール  
Cep mushroom senbei cracker with Refort

蛤・菜の花・グリーンアスパラの軽いグラタン仕立て  
Light gratin of hamaguri clams, rapeseed flowers and green asparagus

帆立貝のポワレ 有明海のアオサノリの焼きリゾット  
クリアなスープドボワソン 桜海老の香り  
Pan-fried scallops and baked risotto with aosanori seaweed,  
clear fish soup and sakuraebi prawn

天然鱧の炙り焼き フォアグラと空豆のフリカッセ  
八朔の香るブルブランソース  
Seared sawara mackerel with fricasséed foie gras and broad beans,  
and beurre blanc flavoured with hassaku orange

北海道白糠町【茶路めん羊牧場】子羊のデクリネゾン  
アンチョビ風味のジュースソース 新玉葱と共に  
Variations on Hokkaido lamb with  
anchovy jus and new onions

苺とマスカルポーネのデュオ ブルーベリーのカランブル  
新生姜のアクセント ピスタチオの香り  
Strawberry and mascarpone duo with blueberry crumble,  
ginger and pistachio

小菓子

¥8,000

Consumption tax(8%) and service charge(10%) not included.

別途 税金・サービス料 10%を頂戴致します

## MENU ICONIC

シラスのブランマンジェと赤パプリカのクーリー  
Shirasu blancmange with red pepper coulis  
蜂蜜のパウンドケーキとロックフォール  
Honey pound cake with Roquefort  
セップ茸のパリパリ煎餅とレフォール  
Cep mushroom senbei cracker with Refort

蛤・菜の花・グリーンアスパラの軽いグラタン仕立て  
Light gratin of hamaguri clams, rapeseed flowers and green asparagus

フランス産ホワイトアスパラガスのグリエ  
雲丹のラヴィコットソース オマール海老の温かいサラダ  
Grilled white asparagus,  
ravigote sauce with sea urchins and warm lobster salad

富山湾で採れた蛍烏賊とカワハギ その肝のソース  
からし菜のアクセント フランス産フォアグラと共に  
Firefly squid and kawahagi filefish with sauce made from their livers,  
served with foie gras and karashina

金目鯛のポワレ 新牛蒡のエミュルションソース  
タイム風味の筍とモリーユ茸のエチューベ  
Pan-fried kinmedai snapper with burdock emulsion,  
braised bamboo shoot and morel mushrooms with thyme

燻製をかけた黒毛和牛ロース肉の炭火焼  
赤ワインヴィネガーの香りをつけた春野菜の軽いラゲー  
Smoked, char-grilled rib of Japanese beef, served with a  
light ragout of spring vegetables with a dash of red wine vinegar

ソーテルヌでマリネした日向夏 アカシア蜂蜜のギモーヴ  
Hyuganatsu orange marinated in Sauternes with an acacia honey guimauve

苺とマスカルポーネのデュオ ブルーベリーのカランブル  
新生姜のアクセント ピスタチオの香り  
Strawberry and mascarpone duo with blueberry crumble,  
ginger and pistachio

小菓子

¥15,000

Consumption tax(8%) and service charge(10%) not included.

別途 税金・サービス料 10%を頂戴致します