



DINNER MENU

■ Saison 6,800-

AMUSE

Prosciutto / Eggplant

24ヶ月熟成生ハムと賀茂茄子のベニエ

COLD APPETIZER

Spot Shrimp / Tuna / Olive / Herb

牡丹海老と本マグロのタルタル オリーブとハーブのソース

HOT APPETIZER_1

Mushroom / Butter Sauce

長谷川ジャンボマッシュルームのオープン焼き

HOT APPETIZER_2

Mussels / Cream Soup / Pie

ムール貝のア・ラ・クレーム パイ包み焼き

FISH

"Soupe de Poisson" Cod / Scallops / Turnip

鱈とホタテ貝柱のポワレ スープ・ド・ポワソン

MEAT

Pork / Lotus Root / Pork Stock

岩中豚のロティとジュドポー 加賀蓮根

DESSERT

Kyoho Grape / Fromage Blanc Sherbet

山梨県産巨峰のコンポート フロマーージュブランのソルベ

■ Luxe 10,000-

AMUSE

Smoked Pancetta / Truffle / Waffle

燻製パンチェッタと黒トリュフのワッフル

COLD APPETIZER

Spot Shrimp / Tuna / Olive / Herb

牡丹海老と本マグロのタルタル オリーブとハーブのソース

HOT APPETIZER_1

Mushroom / Butter Sauce

長谷川ジャンボマッシュルームのオープン焼き

HOT APPETIZER_2

Mussels / Cream Soup / Pie

ムール貝のア・ラ・クレーム パイ包み焼き

FISH

"Soupe de Poisson" Cod / Scallops / Turnip

鱈とホタテ貝柱のポワレ スープ・ド・ポワソン

MEAT

Japanese Beef / Herb Sald / Saffron Sauce

秋田牛のコートレット ニイクラファームのサラダとサフランソース

DESSERT

Shine Muscat Grape Crémét d'Anjou

山梨県産シャインマスカットとクレームダンジュ

■ Prix Fixe 4,500- < 平日限定 / weekdays only >

※お好みのメインとデザートをお選びいただけます。

AMUSE

Amuse of the Day

本日のおすすめの一品

COLD APPETIZER

Appetizer of the Day

本日鮮魚のサラダ仕立て

HOT APPETIZER

Mushroom / Butter Sauce

長谷川ジャンボマッシュルームのオープン焼き

MAIN *Please choose one main dish

▪ "Soupe de Poisson

スープ・ド・ポワソン

▪ Pork / Pork Stock

岩中豚のロティ ジュドポー

DESSERT *Please choose one dessert

▪ Tanba Chestnut Mont Blanc 丹波栗のモンブラン

▪ Kyoho Grape Vacherin Glacé 巨峰のバシュラン

▪ Basque Style Cheese Cake バスクチーズケーキ

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs. All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。