



# DINNER MENU

## ■ Saison 6,800-

### AMUSE

Foie Gras Terrine / Fig / Brioche

フォアグラテリーヌとブリオッシュ 富田農園の黒イチジク

### COLD APPETIZER

Yellowtail / Bottarga / Yuzu Citrus

天上鱈のカルパッチョとボツタルガ 柚子のヴィネグレット

### 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"

旬の鮮魚のポワレ スープ・ド・ポワソン

### MEAT

Pork / Lotus Root / Pork Stock

岩中豚のロティとジユドポー 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 / Leek / Olive

牡丹海老と本マグロのタルタル 九条葱とオリーブのソース

### 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"

旬の鮮魚のポワレ 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 ジユドポー

### 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。