



DINNER TIME

■ Afternoon Tea 4,800

マロン & オータムフルーツをテーマにご用意しております。
季節の食材をふんだんに取り込んだセイボリーと
パティシエ渾身のオリジナルスイーツのスタンド。
オープン当初から好評の自家製のアップルパイが弊社自慢の一品。
茶葉を変えながら愉しめる紅茶、ハーブティー、コーヒーや
季節のセレクションティーとともにお愉しみください。

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

※お好みのメイン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 APPE	Appetizer of the Day 本日鮮魚のサラダ仕立て
HOT APPE	Mushroom / Butter Sauce 長谷川ジャンボマッシュルームのオーブン焼き
MAIN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ “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	デザート

■ Saison 6,800

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 APPE	Yellowtail / Bottarga / Yuzu Citrus 天上鰯のカルパッチョとボツタルガ 柚子のヴィネグレット
HOT APPE_1	Mushroom / Butter Sauce 長谷川ジャンボマッシュルームのオーブン焼き
HOT APPE_2	Soft Roe / Cream Soup / Pie 北海道産白子のア・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 / Pork Stock 岩中豚のロティとジュドポー
DESSERT	Japanese Chestnut Mont Blanc 新田農園 利平栗のモンブラン

■ Luxe 10,000

AMUSE	Snow Crab / Sea Urchin / Burrata Cheese ズワイカニと生雲丹 ブッラータチーズとコンソメジュレ
COLD APPE	Spot Shrimp / Yellowtail / Leek / Olive 牡丹海老と天上鰯のタルタル 九条葱とオリーブのソース
HOT APPE_1	Mushroom / Butter Sauce 長谷川ジャンボマッシュルームのオーブン焼き
HOT APPE_2	Soft Roe / Cream Soup / Pie 北海道産白子のア・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 / Red Wine Sauce / Truffle 武州和牛のコートレット 赤ワインソースと黒トリュフ
DESSERT	Pear / Champagne / Sabayon 長野県産洋梨とシャンパンのサバイヨン

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。

TAKE
OUT

バスクチーズケーキのテイクアウト販売中
[サイズ] 1ホール (直径12cm)

- プレーン 価格: 2,500円(税込)
- マロン(11月限定) 価格: 2,800円(税込)

