

秋メニューコース例

(9/1~11/30)

¥6,600

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

ハーブを纏わせた平目のカルパッチョ

トマト水と一番出汁の旨味

Herb-coated Flounder Carpaccio, Tomato Water & Broth

オマール海老と牛蒡のクリスティアン

そのジュ

Lobster & Burdock Pie, Lobster Broth

国産豚タンのグリエ

トマトと焼き茄子のコンディマン グレイビーソース

Grilled Domestic Pork Tongue,

Tomato & Grilled Eggplant Condiment, Gravy Sauce

シャインマスカットとクレームダンジュ

ソルベヴァンムスー

Shine Muscat Grape & French Cheesecake,

Sorbet "Vin Mousseux"

マカイバリ茶園のオーガニックダーズリンティーと

モンブラン

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling, Mont-blanc

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.

秋メニューコース例

(9/1~11/30)

¥11,000

(税込・サービス料12%別)

アミューズ

Amuse

国産鰻とフォアグラのルーロー

バニユルスのレデュクション

Domestic Eel & Foie-gras Roll, Banyuls Wine Reduction

コンソメシャンピニオン

秋の香り

Mushroom Clear Soup, Autumn Taste

オマール海老と牛蒡のクリスティアン

そのジュ

Lobster & Burdock Pie, Lobster Broth

アイルランド産ヘアフォード牛サーロインのロティ
栗と落花生のフリカッセ ソースアンティボワーズ

Roasted Irish Hereford Beef Sirloin,

Stewed Chestnuts & Peanuts, Antibes-style Sauce

洋梨のベルエレーヌ

Poire Belle Helene

マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと

パートドフリュイ

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling, Pate de Fruits

※食材の仕入れ状況などにより内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.