

Nouvelle année

～ヌーベル アンネ～

Snow Crab Tartar served with Cauliflower and the Essence of Tomato
ズワイ蟹のタルタル カリフラワーとクリアーなトマトのエッセンス

Marinated Young Yellowtail from Seto Inland Sea Apple Sauce Ensemble
瀬戸内海産 オリーブハマチとリンゴのアンサンブル

Jerusalem Artichoke Velouté from Okayama
岡山県産 菊芋のブルーテ

Grilled Sea Bream from Seto Inland Sea, Bouillabaisse Sauce
瀬戸内海産 真鯛のポワレ ブイヤベースソース

Sautéed Japanese Beef served with Seasonal Vegetables
和牛ランプ肉のソテー そのジューとシーズンベジタブル

Dessert
デザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥11,880

Plaisir

～プレジール～

Chef's Special Plate
(Lobster Boudin Style, Sweetbread & Mushroom Terrine, Marinated Filefish)

シェフからの一皿

(オマール海老のブーダン仕立て リードヴォーとキノコのテリーヌ カワハギのマリネ)

Marinated Spanish Mackerel from Seto Inland Sea, Citrus Flavor with Polka-dot Motif
瀬戸内海産 鯖のミキュイ シトラスの香りと水玉をモチーフに

Terrine of Crepe Cabbage, Foie Gras and Black Truffles
チリメンキャベツ フォアグラ 黒トリュフのテリーヌ

Flounder Poêle from Seto Inland Sea, Anchovy Butter Sauce
瀬戸内海産 平目のポワレ ソース ブールダンシヨワ

Roasted "Olive Beef" from Kagawa, Bordelaise Sauce
香川県産 オリーブ牛のロースト ソース ボルドレーズ

Dessert
デザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥14,256

Please advise of any special dietary requirements (Food allergies or dislikes.)
Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.
アレルギー食材がございます場合は、スタッフへお申し付け下さい。
仕入れ状況により、メニューが変更する場合がございます。

Prices include 10% service charge and 8% tax.
記載されている料金には、サービス料10%、消費税8%が含まれております。