

## Nouvelle année

～ヌーベル アンネ～

Snow Crab and Avocado served with the Essence of Tomato  
ズワイ蟹とアボカド クリアーなトマトのエッセンスと共に

\*\*\*

Marinated Spanish Mackerel from Seto Inland Sea  
Citrus, Variety of Vegetables  
瀬戸内海産 鯖のミ・キュイ 柑橘の香りと色とりどりの野菜を添えて

\*\*\*

Jerusalem Artichoke Velouté  
アーティチョークとトピナンブールのブルーテ

\*\*\*

Sautéed Sea Bream from Seto Inland Sea, Noilly Sauce  
瀬戸内海で水揚げされた 真鯛のポワレ ノイリーソース

\*\*\*

Grilled Japanese Beef with Red Wine Sauce  
和牛ランプ肉のグリル 赤ワインソース

\*\*\*

Dessert  
デザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

¥ 10,000(¥ 11,880)

## Plaisir

～プレジール～

Chef's Special Plate  
(Snow Crab and Caviar, Salmon and Vendace's Eggs, Lotus Root Tatin)

シェフからの一品  
(ズワイ蟹とキャビア、サーモンとロイロム、レンコンのタタン)

\*\*\*

Red Rice Prawn from Seto Inland Sea over Salad Greens  
Served with Cauliflower Cream  
瀬戸内海で獲れた足赤海老のサラダ仕立て  
カリフラワーのクリームを添えて

\*\*\*

Terrine of Crepe Cabbage, Duck Foie Gras and Black Truffles  
ちりめんキャベツ 鴨のフォアグラ 黒トリュフのテリーヌ

\*\*\*

Roasted Monkfish with Bacon Foam, Beurre Blanc Sauce  
アンコウのロティ、ベーコンの泡、ブルブランソース

\*\*\*

Roasted Venison with Grand Veneur Sauce  
野鹿のロースト グランヴヌールソース

\*\*\*

Dessert  
デザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

¥ 12,000(¥ 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 not include tax and service charge.  
記載されている料金は、税・サービス料が含まれていない料金です。