

Menu du Chef

ガスパチョ
Gazpacho

フォアグラ・オ・トルション リースリングとアプリコット
Foie Gras Torchon with Riesling and Apricot

帆立のラビオリ
海藻のブルブランソース 高知県産 文旦
Scallop Ravioli
Seaweed Beurre Blanc and Buntan from Kochi

金目鯛のポシェ
秋田県産 サフランとブイヤベース
Poached Kinmedai
Saffron from Akita and Bouillabaisse

キノコのガレット
ヴァンジョーヌサバイオーネ
Mushroom Galette with Vin Jaune Sabayon

香川県産“オリーブ牛”フィレ肉
アンチョビとブラックオリーブ
Roasted “Olive-fed Beef” Fillet
Anchovy and Black Olive

巨峰 シャンパン タイバジル
Kyoho Grape Champagne and Thai Basil

チョコレートマルキーズ
バニラアイスクリーム
Chocolat Marquise with Vanilla Ice Cream

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

コース内容はシェフにお任せいただくため、食事に関するご要望にはお応えできません。
As the course is a chef's choice menu, we are unable to accommodate specific dietary requests.

コースはテーブルごと皆様に統一していただくようお願いいたします。
We kindly ask that all guests at the same table choose the same course.

¥25,000

¥2,800

¥2,800

¥3,700

¥3,100

鴨肉のロースト 人参とペッパーコーンのソース
Roasted Duck with Carrot and Peppercorn Sauce ¥7,800

吉田牧場 チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese
from “Yoshida Farm”, Okayama Pref. ¥4,400
Half Portion ¥2,600

リオレ 桃とレモンヴァーベナ	
Riz au Lait with Peach and Lemon Verbena	¥2,300

食材のアレルギーをお持ちの場合はスタッフへお申し付けください。
仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。
記載されている料金にはサービス料、消費税が含まれております。
Please advise us of any special dietary requirements such as food allergies or dietary intolerance.
Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.
Prices include tax and service charge.

食後の小菓子
コーヒー または 紅茶
Mignardises and Coffee or Tea

¥17,710