

pour le dîner

Menu du Chef

人参スープ

Carrot Soup

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

Scallop Ravioli

Seaweed Beurre Blanc

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 トリュフソース

Mushroom Galette with Truffle Sauce

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

本日のプレデザート

Today's Pre Desert

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します。

We kindly ask that all guests at the same table choose the same course.

¥25,000

