

Nouvelle année

ヌーベル アンネ

Appetizer

ご挨拶の一皿

Spanish Mackerel mi cuit
with Yuzu and Varicolored radish
寒 鰯のミ・キュイ 柚子と彩り大根

Grilled Abalone
served with Liver risotto
瀬 戸 内 海 産 鮑のグリル
鮑肝のリゾット

Sauteed Sea bream
真 鯛のポワレ

Roasted “Olive-fed Beef” rump
with Seasonal vegetables
“オリーブ牛” ランプ肉のロースト
ジュのソース 季節の野菜

Galette des rois
ガレット・デ・ロワ

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

¥15,400

Please advise us of any special dietary requirements such as food allergies or dietary intolerance.

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

Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.
Prices include tax and service charge.

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

Plaisir

プレジール

Appetizer

ご挨拶の一皿

Marinated Young yellowtail
with “Teshima” Lime flavor
オリーブハマチのマリネ 豊島産ライムの香り

Sauteed Foie gras
served with Caramelized fruit
フォアグラのポワレ
果実のキャラメリゼを添えて

Sauteed Flounder
平 目のポワレ

Roasted “Olive Beef” sirloin
Truffle Sauce and Seasonal vegetables
“オリーブ牛” サーロインのロースト
トリュフソース 季節の野菜

Galette des rois
ガレット・デ・ロワ

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

¥18,700

Due to the nature of the ”Plaisir” course, vegetarian menu is not available.

「Plaisir」はコースの性質上、ベジタリアン対応はできません。