

Nouvelle année

～ヌーベル アンネ～

Snow Crab, Apple and Cauliflower
ズワイ蟹 リンゴ カリフラワー

Spanish Mackerel from Seto Inland Sea, Yuzu, Radish
瀬戸内海産 寒鱈のミ・キュイ 柚子 彩り大根

Soup of Turnip from Kagawa
香川県産 大蕪のスープ

Sautéed Sea Bream from Seto Inland Sea, Saffron Sauce
瀬戸内海産 真鯛のポワレ サフランソース

Roasted Venison from Okayama, Foie Gras, Blackcurrant Sauce
岡山県美作産 鹿肉のロースト フォアグラ カシスソース

Dessert
デザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥12,100

Plaisir

～プレジール～

Marinated Young Yellowtail from Kagawa, Lime, Caviar
オリーブハマチのマリネ 豊島産ライム キャビア

Puffer Fish from Seto Inland Sea Meuniere, Kumquat Confit
瀬戸内海産 ナシフグのムニエル 金柑のコンフィ

Soup of Jerusalem Artichoke from Tokushima
徳島県産 菊芋のスープ

Sautéed Flounder from Seto Inland Sea, Vert Sauce, Mandarin Orange Foam
瀬戸内海産 平目のポワレ
ヴェールソース みかんの泡

Roasted "Olive Beef"
Truffle Sauce, Seasonal Vegetables
オリーブ牛のロースト トリュフソース 季節の野菜

Dessert
デザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥14,520

Please advise of any special dietary requirements (Food allergies or dislikes.)
Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.

Prices include 10% service charge and 10% tax.

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。

記載されている料金にはサービス料10%、消費税10%が含まれております。