

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 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

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

¥25,000

pour le dîner		à la carte		
Ciel		前菜	福岡県産 トマトのサラダ コリアンダーとカツオ節	
		Entrée	Fukuoka Tomato Salad with Coriander and Katsuobushi	¥2,800
			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	¥3,700
			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	¥3,100
		メイン	瀬戸内海産 真鯛のポワレ	
		Plat	Sea bream from Seto Inland Sea	¥6,800
			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
			香川県産 “オリーブ牛” ランプ肉のロースト	
			Roasted “Olive-fed Beef” Rump Anchovy and Black Olive	¥9,900
		デザート	吉田牧場 チーズの盛り合わせ	
		Dessert	Assorted Cheese from “Yoshida Farm”, Okayama Pref.	¥4,400
				Half Portion ¥2,600
			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	¥2,300
			リオレ 桃とレモンヴァーベナ	
			Riz au Lait with Peach and Lemon Verbena	¥2,300