Menu

～リュクス～

Luxe

赤ピーマンのムースとオマールエビのマリネ　キャビア添え

Mousse of red bell pepper and Marinated Fondant of lobster with caviar

パテ・アンクルート　野菜のピクルス

Pâté en croûte with pickles

ジュンサイ入り　コンソメ

Consommé with water shield

鮑のポワレ 海藻入りのブールブランソース

Abalone poele with sauce beurre blanc of perilla and seaweed

国産牛ロースのポワレ　モリーユ茸のクリームとペリグーソース

Domestic beef loin poele with sauce périgueux and cream of molille mushroom

ガトーオペラとシャーベット

Gateau opera with sherbet

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

パン

Bread

＊プラス¥1,600でチーズの盛り合わせをお召しあがりいただけます。

Additional JPY 1,600 serves Assorted Cheese

¥15,000

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。

The above amount includes service charge and consumption tax.

Menu

～エスポワール～

Espoir

くぬぎ鱒のスモークと真鯛 野菜のミルフィーユ

Mille-feuille of Smoked "Kunugi" trout, Sea bream and Vegetable

トウモロコシの冷製スープ

Cold corn soup

イサキのポワレ　コートダジュール風

Grunt poele with Cote d'Azur style

牛ロース肉のポワレ　根セロリのクリームと赤ワインソース　野菜のコンディマンを添えて

Beef loin poele root celery cream sauce and red wine sauce with vegetable condiman

白桃のコンポート　赤いフルーツ風味　ココナッツのシャーベットとチュイルを添えて

White peach compote with redfruits flavor with coconut sherbet and tuile

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

パン

Bread

＊プラス¥1.600でチーズの盛り合わせをお召しあがりいただけます。

Additional JPY 1,600 serves Assorted Cheese

¥10,000

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。

The above amount includes service charge and consumption tax.

≪前菜　Appetizer≫

パテ・アンクルート　野菜のピクルス
Pâté en croûte with pickles ¥3,200

くぬぎ鱒のスモークと真鯛 野菜のミルフィーユ
Mille-feuille of Smoked "Kunugi" trout, Sea bream and Vegetable ¥2,200

≪スープ　Soup≫

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup ¥1,900

コンソメスープ
Consomme soup ¥1,900

≪サラダ　Salad≫

コンビネーションサラダ
Combination salad ¥1,500

トマトサラダ
Tomato salad ¥1,200

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。
The above amount includes service charge and consumption tax.

≪魚料理　Fish dishes≫

蟹クリームコロッケ　トマトソース又はタルタルソース
Snow crab croquette　tomato sauce or tartar sauce　¥3,000

鮑のポワレ 海藻入りのブールブランソース
Abalone poele with sauce beurre blanc of perilla and seaweed　¥3,500

オマールエビとモリーユ茸のフリカッセ
Lobster and morel mushrooms fricassee　¥3,800

イサキのポワレ　コートダジュール風
Grunt poele with Cote d'Azur style　¥3,400

≪肉料理　Meat dishs≫

牛フィレ肉のポワレ赤ワインソース
Beef fillet poele red wine sauce　¥4,200

仔羊背肉のロースト パセリ風味
Roasted rock of lamb Parsley flavor　¥3,800

牛ホホ肉のラグー 赤ワインソース
Beef cheek ragout with Red wine sauce　¥3,800

国産牛ロースのポワレ　モリーユ茸のクリームとペリグーソース
Domestic beef loin poele with sauce périgueux and cream of molille mushroom　¥4,800

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。
The above amount includes service charge and consumption tax.

パン・ライス
Bread / Rice ¥450

≪チーズ　Cheese≫

チーズの盛り合わせとドライフルーツ ¥2,100
Assorted cheese and dried fruit

≪デザート　Desserts ≫

白桃のコンポート　赤いフルーツ風味　ココナッツのシャーベットとチュイルを添えて ¥2,300
White peach compote with redfruits flavor with coconut sherbet and tuile

ガトーオペラとシャーベット ¥1,500
Gateau opera with sherbet

アイスクリーム　又は　シャーベット ¥750
Ice cream or Sherbet

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。
The above amount includes service charge and consumption