

Menu

～リュクス～

Luxe

サンジェルマングラッセに蟹肉のマリネと甲殻類のジュレ キャビア添え

Green peas glacé marinaded crabmeat and crustacean jelly with caviar

パテ・アングルート 野菜のピクルス

Pâté en croûte with pickles

コンソメ プランタニエ

Consommé plantanier

オマールエビとモリーユ茸のフリカッセ

Lobster and morel mushrooms fricassee

国産牛ロースのボワレマデラソース 春野菜のトリュフ風味

Domestic beef loin poele with madera sauce spring vegetables truffle flavor

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

くぬぎ鱒と帆立貝のマリネ トマトとトマト

Marinated "Kunugi" trout and Scallop with tomato and tomato jelly

新玉葱のポタージュスープ

Spring onion potage soup

青海苔のクルートを纏った真鯛 アサリ風味のエキューム

Sea bream wrapped in green seaweed croute, ecume with clam flavor

牛ロース肉のポワレエシャロット入りポルト酒

Beef loin poele port wine sauce with eshallots

パンナコッタと湘南ゴールドのシャーベット

Panna cotta and Shonan Gold 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

¥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

くぬぎ鱒と帆立貝のマリネ トマトとトマト

Marinated "Kunugi" trout and Scallop with tomato and tomato jelly

¥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 青海苔入り貝類のバターソース Abalone poele Shellfish butter sauce green laver flavor	¥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
青海苔のクルートを纏った真鯛 アサリ風味のエキューム Sea bream wrapped in green seaweed croute, ecume with clam flavor	¥3,400

◀肉料理 Meat dishes▶

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マデラソース 春野菜のトリュフ風味 Domestic beef loin poele with madera sauce spring vegetables truffle flavor	¥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》

パンナコッタと 湘南ゴールドのシャーベット ¥1,500
Panna cotta and Shonan Gold sherbet

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