

シンフォニー SYMPHONY

¥7,500

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿
Petit amuse as a starter

前菜 / COLD APPETIZER

帆立貝柱と海老の霜降り 青のり風味ジュレ
Scallop and shrimp, NORI seaweed jelly

スープ / SOUP

マッシュルームスープ ベーコン風味の泡
Bacon flavored mushroom soup

魚料理 / FISH

スズキとヤリイカ イカスミリゾーニ サフランソース
Japanese sea perch and squid, saffron sauce squid ink risoni

肉料理 / MEAT

仔羊鞍下肉のバジル風味 パプリカのピューレとタップナード添え
Basil flavored lamb short loin, paprika puree and tapenade

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。
Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のロティ +¥1,050
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン
グリーンペッパーソース
Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet,
creamy truffle champignon fondant green pepper sauce

A5等級仙台牛ロース肉のロティ +¥3,500
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン
グリーンペッパーソース
Roasted A5 SENDAI beef loin,
creamy truffle champignon fondant green pepper sauce

デザート / DESSERT

ベリーとショコラのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え
Berry and chocolate cream brulee, strawberry ice cream

プティフル / PETITS FOURS

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

テイスト

TASTE

¥10,500

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿
Petit amuse as a starter

前菜 / COLD APPETIZER

帆立貝柱と海老の霜降り 青のり風味ジュレ
Scallop and shrimp, NORI seaweed jelly

温前菜 / HOT APPETIZER

フォアグラのソテー りんごチップとシトロンコンフィ
パンデピスのトーストを添えて
Sautéed foie gras, apple chips and citron confit, toasted pain d'épices

スープ / SOUP

マッシュルームスープ ベーコン風味の泡
Bacon flavored mushroom soup

魚料理 / FISH

寒鯖のポワレ 曲がり葱のエチュベとフリットを添えて
赤ワインソース
Pan-fried spanish makerel, green onion étuver and fritter, red wine sauce

肉料理 / MEAT

蝦夷鹿フィレ肉のポワレ カシスソース
セロリラブピューレとビーツ添え
Pan-fried venison with cassis sauce, celeriac and beet

または / OR

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のロティ
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース
Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet,
creamy truffle champignon fondant green pepper sauce

デザート / DESSERT

ベリーとショコラのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え
Berry and chocolate cream brulee, strawberry ice cream

プティフール / PETITS FOURS

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

プレステージ

PRESTIGE

¥13,000

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿

Petit amuse as a starter

冷前菜 / COLD APPETIZER

紅ズワイガニと帆立貝 グレープフルーツのサラダ仕立て
レモンヴィネグレット

Red snow crab and scallop, grapefruit salad, lemon vinegar sauce

温前菜 / HOT APPETIZER

フォアグラのソテー りんごチップとシトロンコンフィ
パンデピスのトーストを添えて

Sautéed foie gras, apple chips and citron confit, toasted pain d'épices

スープ / SOUP

鴨胸肉とセリの和風コンソメスープ

Duck breast and Japanese parsley consommé soup

魚料理 / FISH

寒鱈と天使の海老のポワレ 曲がり葱のエチューベとフリットを添えて
赤ワインソース

Pan-fried spanish makerel and shrimp,
green onion étuver and fritter, red wine sauce

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛サーロイン肉のロティ
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース

Roasted A5 SENDAI beef loin,
creamy truffle champignon fondant green pepper sauce

デザート / DESSERT

クレームシブーストとタルトポム
ベルギーチョコレートのアイスクリーム

Cream chiboust and tarte pommes, "Belgian chocolate" ice cream

プティフール / PETITS FOURS

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。

米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。

価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.

If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.

All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

シグネチャー

SIGNATURE

¥16,000

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿

Petit amuse as a starter

冷前菜 / COLD APPETIZER

あわびと紅ズワイガニのグレープフルーツサラダ仕立て
レモンヴィネグレット

Abarone and red snow crab, grapefruit salad, lemon vinegar sauce

温前菜 / HOT APPETIZER

フォアグラのソテー りんごチップとシトロンコンフィ
パンデピスのトーストを添えて

Sautéed foie gras, apple chips and citron confit, toasted pain d'épices

スープ / SOUP

鴨胸肉とセリの和風コンソメスープ

Duck breast and Japanese parsley consommé soup

魚料理 / FISH

オマール海老と帆立貝ガランマサラ風味 甲殻類のブルノワゼット

Garam masala flavored lobster and scallop, shellfish beurre noisette

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛サーロイン肉のロティ

トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン ペリグーソース

Roasted A5 SENDAI beef loin,
creamy truffle champignon fondant sauce perigueux

デザート / DESSERT

クレームシブーストとタルトポム

ベルギーチョコレートアイスクリーム

Cream chiboust and tarte pommes, "Belgian chocolate" ice cream

プティフル / PETITS FOURS

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。

米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。

価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.

If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.

All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.