

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

セロリラブピュールとビーツ添え

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.

クリスマスディナー

CHRISTMAS DINNER

¥16,000

アミューズ / AMUSE

キャビアと生うに 紅ズワイガニのタルタル
Cavia, sea urchin and red snow crab tartar

冷前菜 / COLD APPETIZER

オマール海老と彩り野菜の輪舞曲風 ヴィネグレットオマール
Lobster with colorful variety of vegetable, lobster vinaigrette

スープ / SOUP

あわびと国産きのこのハーブバター焼き シャンピニオン ブルーテ
Herb butter sautéed abalone and mushrooms champignon velouté

魚料理 / FISH

金目鯛と帆立貝のソテー
ビーツのフリル 貝類のソースとディルのアロマオイル
Sautéed red snapper and scallop, beet frills,
dill essential oil and shellfish sauce

肉料理 / MEAT

京鴨胸肉とフォアグラのポワレ
曲がり葱のブレゼとしいたけのポルドレーズ ポルトソース
Pan-fried duck breast and foiegras,
braised green onion and shiitake mushrooms bordelaise, port wine sauce

デザート / DESSERT

トンカ風味のムース シャンパンジュレとエスプーマ
ピスタチオアイスクリーム
いちごヨーグルト風味のメレンゲ ベリーギモーブ
Tonka bean-flavored chocolate mousse champagne jelly and espuma
pistachio ice cream, strawberry yogurt merengue

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.

クリスマスディナー

CHRISTMAS DINNER

¥19,000

アミューズ / AMUSE

キャビアと生うに 紅ズワイガニのタルタル
Cavia, sea urchin and red snow crab tartar

冷前菜 / COLD APPETIZER

オマール海老と彩り野菜の輪舞曲風 ヴィネグレットオマール
Lobster with colorful variety of vegetable, lobster vinaigrette

スープ / SOUP

あわびと国産きのこのハーブバター焼き シャンピニオン ブルーテ
Herb butter sautéed abalone and mushrooms champignon velouté

魚料理 / FISH

金目鯛と帆立貝のソテー
ビーツのフリル 貝類のソースとディルのアロマオイル
Sautéed red snapper and scallop, beet frills,
dill essential oil and shellfish sauce

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛サーロインのローストとフォアグラのポワレ
グロゼイユのコンフィチュールとトリュフ風味のマデラソース
Roasted A5 SENDAI beef loin and pan-fried foie gras,
red currant confiture truffle scented Madeira wine sauce

デザート / DESSERT

トンカ風味のムース シャンパンジュレとエスプーマ
ピスタチオアイスクリーム
いちごヨーグルト風味のメレンゲ ベリーギモーブ
Tonka bean-flavored chocolate mousse champagne jelly and espuma
pistachio ice cream, strawberry yogurt merengue

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.