

Menu de Saison

旬のアルカナディナーコース

7,500 yen
(inc.tax 8,250 yen)

Kawahagi • Poireau

ポワロー葱 かわはぎのマリネとからすみ
Leek Marinated Kawahagi and Karasumi bottarga

Huitre • Pomme

牡蠣のデクリネゾン ほうれん草と根菜のブリュノワーズ
Oyster déclinaison with Spinach and brunoise of root vegetables

Laitance • Chou chinois

白菜のスープと白子のポアレ
ズワイ蟹とえのき茸 長芋 春菊のアクセント
Chinese Cabbage Soup and Poached Milt poele
Snow crab, enoki mushrooms, yam and garland chrysanthemum

Poulet noir • Poire

地鶏と砂肝 フォアグラのスパイス風味
アンディーブ セロリ みかん
洋梨とロックフォールチーズのロースト チュイルセザム
Chicken and Gizzard with Spiced Foie Gras
Chicory and Celery with Satsuma mandarin
Pear Roasted Roquefort cheese Sesame tuile

Sawara • Colza

鱈のエスカロップ マテ貝のブルギニオン
菜花 オリーブ マリニエールソース
Japanese spanish mackerel with Razor Clam Bourguignon
Rape Flower, olive with Marinier Sauce

Viande • Chou-fleur

牛テール肉のアッシュド パルマンティエ
カラフルカリフラワーとサラダメスクラン
Beef Tail Assiette de Parmentier Colorful Cauliflower and Salad Mesclun

Sucré

本日のデザート
Today's Dessert

※ 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

※ 上記の金額のほかに、サービス料10%を頂戴しております。

Plats Additionnels

メイン料理は下記のようにご変更いただけます

Make your own Course

コースの最後にリゾットを追加

Add Risotto as a last

+1,500yen (inc.tax 1,650 yen)

Saumon • Sarrasin

玄米と新蕎麦のリゾット

秋鮭 いくら キノコ 銀杏 柚子 エメンタールチーズのクルスティアン

Risotto of Brown Rice and Buckwheat

Salmon, salmon roe, mushrooms, ginkgo, yuzu, Emmental Cheese crisp

お好きなメインディッシュをチョイスして、

特別な今日を、グッと華やかに♪

Boeuf • Chou-fleur に変更 *Change maindish into "Japanese black beef"*

+2,500yen (inc.tax 2,750 yen)

国産黒毛和牛のグリエ ジャガイものピュレ 赤ワインソース

カラフルカリフラワーとサラダメスクラン

Grilled of Japanese Black Wagyu Beef with Potato Purée and Red Wine Sauce

Colorful Cauliflower and Salad Mesclun

Agneau • Chou-fleur に変更 *Change maindish into "Roasted lamb"*

+1,600yen (inc.tax 1,760 yen)

仔羊のロースト ジャガイものピュレ 赤ワインソース

カラフルカリフラワーとサラダメスクラン

Roasted lamb with Potato Purée and Red Wine Sauce

Colorful Cauliflower and Salad Mesclun

※ 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

※ 上記の金額のほかに、サービス料10%を頂戴しております。