

# Menu "Léger"

5,400 yen

## [ Amuse bouche ]

*Sweet potato veloute, chips, tea foam, balsamico cream granola*

さつまいものヴルーテとクルスティアン

グラノーラ ほうじ茶の泡 クレームドバルサミコ

## [ Entrée ]

*Mushroom, parmesan, pine nut, pancetta, curry, mold quiche*

産直キノコのキッシュ

松の実 エストラゴン パンチェッタ モンサンミッシェル産ムール貝

## [ Poisson ]

*Scottish salmon, salmon roe, lentil, curly salad and radish, mustard cream*

サーモンのポアレといくら フランス産レンズ豆の煮込み

ラディッシュとエンダイブのサラダ "クレームドムータルド"

## [ Granité ]

*Pear and gin sherbet, celery, yuzu, sour cream*

和梨と紅茶 ジンのグラニテ セロリ 黄柚子 サワークリーム

## [ Viande ]

*Beef cheek bourguignon, creamy mashed potato, chopped truffles, spinach, carrots glazed*

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

じゃがいもとトリュフのエクラゼ ほうれん草 キャロットグラッセ

※ご希望の方は国産牛ロース肉のロティ (Roasted Beef) へご変更いただけます。(+2000 円)

国産牛ロース肉のロティ 赤ワインソース

じゃがいもとトリュフのエクラゼ ほうれん草 キャロットグラッセ

## [ Dessert ]

*Chestnut crêpe, whipped cream, chocolate sauce, chestnut ice cream*

栗粉のクレープ クレームシャンティ ソースショコラ 栗のアイス

※上記金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。

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

# Menu d'histoire

8,400 yen

## [ Prologue ]

*Renkon, shrimp, rice flour fritter, ossetra caviar, shikuwasa citrus fruit*  
福井県産モチ海老と新蓮根の米粉揚げ オシエトラキャビア 沖縄県産シークワーサー

## [ Pure ]

*Chestnut and fall truffles veloute*  
イタリア産栗のヴァルーテと和栗 秋トリュフ

## [ Image ]

*Smoked mold, potatoes paillason, tomato puree, curry foam*  
モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール じゃがいものパイヤソンとコンカッセトマト

## [ Saison ]

*Pacific saury fish and his liver, eggplant caviar, "amazu" sweet vinegar, dry seaweed*  
秋刀魚の炙り キャビアド オーベルジーヌと肝のコンフィ 辛味大根と瀬戸内産地のり

## [ Unique ]

*Preserved foie gras, figs, faisselle cheese, honey clementine, speculos, grated mixed nuts*  
フォアグラのコンフィと黒いちぢく  
村上養蜂・みかん蜂蜜とフェセル 木の实 スペキュロス

## [ Plage ]

*Kinme fish, clam, sakekasu foam, jew's ear mushrooms, chrysanthemum flowers, ginkgo nut, egoma oil*  
熱海・釜鶴ひもの店金目鯛と浅利のロワイヤル 福井県産黒龍大吟醸酒粕  
生きくらげ 菊花 銀杏 戸沢村のエゴマオイル

## [ Terroir ]

*Marinated hairtail fish in "gyosho" fish sauce, curry oil, maple syrup, pumpkin puree, cep duxelle, raspberry, grated hazelnuts*  
太刀魚の炭焼き 花山椒 山口県産魚醤とカレーオイル メープルシロップのマリネ  
三浦産九重栗カボチャのピュレ 黒みりん  
ポルチャーニ フランボワーズ ヘーゼルナッツ

## [ Memoire ]

*Pear and gin sherbet, celery, yuzu, sour cream, houjicha crumble*  
和梨とジンのグラニテ 葉セロリ 黄柚子  
沼津・五十鈴園ほうじ茶のクランブル

## [ Couleur ]

*Venison filet in pepper sauce, sweet pepper, redcurrant, ginger bread, mixed salad*  
伊豆産鹿フィレ肉のロースト ソース ポワブラード  
生胡椒 グロゼイユ パンド エピス  
福井県産ベビーリーフのサラダ添え

## [ Avant ]

*Prune and pear compote, pear sherbet*  
プルーンと洋梨のコンポート 洋梨のソルベ

## [ Sucre ]

*Dessert of your choice*  
デザートメニューからお好きなデザートを一品お選びください

※上記金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。  
※Tax and 10% service charge will be added to the total amount of your bill.

## Plats Additionnels

デザートの前に、ワインに合わせてもう一皿いかがですか。

*Possibility to enjoy more food.*

[ チーズの盛り合わせ ]

*Cheese*

+ 1,500 yen~

フランス、イタリア、スペインなど、季節に合わせた美味しいチーズを選び入荷しております。

お好みなどございましたら、スタッフまでお申し付け下さい。

*We have seasonal delicious cheese from France, Italy, Spain.*

*Please feel free to ask our staff.*



~ ご予約制コースのご案内 | Reservation Course ~

## Menu de légume

8,400 yen

3日前までのご予約制にて、前菜からデザートまで、お野菜だけをお楽しみいただけるベジタブルコースです。

動物性食品を使用しないビーガンコースもご提供可能です。

*Vegetarian menus are available.*

*Please make sure you will make a reservation in advance 3 days before.*

## Menu Carte Blanche

15,000 yen~

3日前までのご予約制にて、旬の食材を適した調理法でお楽しみいただける、

お客様のお好みに合わせたスペシャルコースをシェフがお作りします。

*Our Chef will "create" a menu according to your preference,*

*then you can enjoy seasonal ingredients with the best cooking style.*

*Please make sure you will make a reservation in advance 3 days before.*

スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

*Please feel free to ask our staff for more details.*

※上記の金額の他に、税金・サービス料10%を頂戴しております。

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

# À la carte

- さつまいものヴルーテとクルスティアン ¥600  
グラノーラ ほうじ茶の泡 クレームドバルサミコ  
*Sweet potato veloute, chips, tea foam, balsamico cream, granola*
- 産直キノコのキッシュ ¥800  
松の実 エストラゴン パンチェッタ モンサンミッシェル産ムール貝  
*Mushroom, parmesan, pine nut, pancetta, curry and saffron quiche*
- 福井県産モチ海老と新蓮根の米粉揚げ ¥1,000  
オシエトラキャビア 沖縄県産シークワーサー  
*Renkon, shrimp, rice flour fritter, ossetra caviar, shikuwasa citrus fruit*
- モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール ¥1,000  
じゃがいものパイヤソンとコンカッセトマト  
*Smoked mold, potatoes paillasson, tomato puree, curry foam*
- 秋刀魚の炙り キャビアド オーベルジーヌと肝のコンフィ ¥1,500  
辛味大根と瀬戸内産地のり  
*Pacific saury fish and his liver, eggplant caviar, "amazu" sweet vinegar, dry seaweed*
- フォアグラのコンフィと黒いちぢく ¥1,800  
村上養蜂・みかん蜂蜜とフェセル 木の実 スペキュロス  
*Preserved foie gras, raw shamo ham, muscat, sour cream, pistachio, edible flowers*
- 秋野菜のカルタファタ包み焼き ソース"ブールメートルドテル" ¥1,800  
*Fresh mixed seasonal veggies in "carta fata", maitre d'hôtel butter sauce*
- サーモンのポアレといくら フランス産レンズ豆の煮込み ¥2,100  
ラディッシュとエンダイブのサラダ "クレームドムータルド"  
*Scottish salmon, salmon roe, lentil, curly salad and radish, mustard cream*
- 太刀魚の炭焼き 花山椒 山口県産魚醬とカレーオイル ¥2,100  
メープルシロップのマリネ 三浦産九重栗カボチャのピュレ 黒みりん  
ポルチーニ フランボワーズ ヘーゼルナッツ  
*Marinated hairtail fish in "gyosho" fish sauce, curry oil, maple syrup, pumpkin puree, cep duxelle, raspberry, grated hazelnuts*
- 熱海・釜鶴ひもの店金目鯛と浅利のロワイヤル ¥2,100  
福井県産黒龍大吟醸酒粕 生きくらげ 菊花 銀杏 戸沢村のエゴマオイル  
*Kinme et palourde royale, écume de sakekasu, oreille de judas, fleur de chrysanthème, noix de ginkgo, huile de egoma*
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥2,400  
じゃがいもとトリュフのエクラーゼ ほうれん草 キャロットグラッセ  
*Beef cheek bourguignon, creamy mashed potato, chopped truffles, spinach, carrots glazed*
- 伊豆産鹿フィレ肉のロースト ソース ポワブラード ¥3,400  
生胡椒 グロゼイユ パンドエビス 福井県産ベビーリーフのサラダ添え  
*Venison filet in pepper sauce, sweet pepper, redcurrant, ginger bread, mixed salad*