

Menu "Léger"

5,400 yen

[Amuse bouche]

Velouté Parmentier, potato chips, seven flavours tea's froth, Ossetra caviar

新じゃがいものヴルーテとクルスティアン

紅茶の泡 オシエトラキャビア

[Entrée]

Asparagus and spring onions quiche, lardons, tomatoes, olives and parmesan

アスパラガスとベーコン 新玉葱のキッシュ

トマト オリーブ パルメザンチーズ

[Poisson]

Seared salmon, white wine and chive sauce,

steamed with cranberry beans, radish, croutons, Sakura shrimp

サーモンのポアレと桜エビ ヴァンブランソース

白インゲン豆の煮込み ラディッシュ クルトン シブレット

[Granité]

Granité de clémentine, bière, hojicha, crème wasabi, miel et crumble

みかんとビール ほうじ茶のグラニテ クランブル

みかん蜂蜜と塩みかん わさびクリーム

[Viande]

Veal cheek Navarin style, couscous, raisins and green salad

仔牛ホホ肉のナヴァラン

クスクスとカレンズ 三浦のサラダヴェール

※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)

[Dessert]

Strawberry~pistachio cake, strawberry ice cream

フレジエピスターシュ イチゴアイス

※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]

Wakasagi fried in Japanese style, red radish
Firefly squids marinated in kannamba, japanese mountain yam
Burdock root veloute, japanese parsley, black truffles
わかさぎの米粉揚げ 紅くるり大根と塩麴
ホタルイカと柑なんばのマリネ 自然薯
新ごぼうのヴルーテ 芹 黒トリュフ

[Terroir]

Poached white and green asparagus, white wine sauce, half-cooked egg, lemon, herbs and parmesan
栃木県産アスパラガスとフランス産ホワイトアスパラガス
温度卵とヴァンプランソース レモン 香草 パルメザンチーズ

[Unique]

Searred foie gras, dried meringue, grape juice, caramelized almonds, crispy bread
ひび割れ皿

[Pure]

Torch-cooked amago salmon and eggs, gyosho marinade, maple syrup,
curry oil, steamed green cabbage, snow peas, ginger, cumin, sake lees
伊豆天城紅姫あまごと黄金卵
山口県産魚醬とカレーオイル メープルシロップのマリネ 春キャベツと絹さやえんどう 生姜 クミンのエチューベ
黒龍酒造大吟醸酒粕のソース

[Saison]

Veal sweetbread meunière, japanese wild vegetables, bamboo shoots, black vinegar
オランダ産リ・ド ヴォー 都城産小麦のムニエル
山菜 筍 木の芽 綾の有機黒玄米酢とフォンド ヴォー

[Memoire]

Roasted seabream, herbes de Provence, gambas stuffings, shellfish sauce, Noilly Prat, beans, tomatoes, saltwort
天然真鯛のオープン焼と甘エビのムース
春の貝類とノイリーのソース 丘ひじき 空豆 スーパーフルーツマト

[Image]

Granité de clémentine, bière, hojicha, creme wasabi, miel et crumble
みかんと地ビール ほうじ茶のグラニテ クランブル
みかん蜂蜜と塩みかん わさびクリーム ナスタチウム

[Couleur]

Roast lamb leg smoked with charcoal, Petits pois, potatoes, morels, Navarin sauce
フランス産仔羊モモ肉の炭火焼き
プティポワフランセーズ 新じゃがいも モリーユ茸 ナヴァランのソース

[Avant]

Lemon sorbet, mango and strawberry soup
レモンのソルベ マンゴーとイチゴのスープ

[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

新じゃがいものヴルーテとクルスティアン 紅茶の泡 2,600

Velouté Parmentier, potato chips, seven flavours tea's froth

アスパラガスとベーコン 新玉葱のキッシュ 2,800

トマト オリーブ パルメザンチーズ

Asparagus and spring onions quiche, lardons, tomatoes, olives and parmesan

栃木県産アスパラガスとフランス産ホワイトアスパラガス 2,1,500

温度卵とヴァンブランソース レモン 香草 パルメザンチーズ

Poached white and green asparagus,

white wine sauce, half-cooked egg, lemon, herbs and parmesan

伊豆天城紅姫あまごと黄金卵 2,1,800

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

春キャベツと絹さやえんどう 生姜 クミンのエチューベ 黒龍酒造大吟醸酒粕のソース

Torch-cooked amago salmon and eggs, gyosho marinade, maple syrup, curry oil,

steamed green cabbage, snow peas, ginger, cumin, sake lees

ひび割れ皿 2,1,800

Seared foie gras, dried meringue,

grape juice, caramelized almonds, crispy bread

春野菜のカルタファタ包み焼き "ブールメートルドテル" 2,1,800

Fresh seasonal vegetables in papillote, maitre d'hotel butter sauce

サーモンのポアレと桜エビ ヴァンブランソース 2,2,100

白インゲン豆の煮込み ラディッシュ クルトン シブレット

Seared salmon, white wine and chive sauce,

steamed with cranberry beans, radish, croutons, Sakura shrimp

天然真鯛のオープン焼と甘エビのムース 2,2,400

春の貝類とノイリーのソース 丘ひじき 空豆 スーパーフルーツマト

Roasted seabream, herbes de Provence, gambas stuffings,

shellfish sauce, Noilly Prat, beans, tomatoes, saltwort

オランダ産リ・ド ヴォー 都城産小麦のムニエル 2,2,400

山菜 筍 木の芽 綾の有機黒玄米酢とフォンドヴォー

Veal sweetbread meunière, japanese wild vegetables, bamboo shoots, black vinegar

仔牛ホホ肉のナヴァラン クスクスとカレンズ 三浦のサラダヴェール 2,2,100

Veal cheek Navarin style, couscous, raisins and green salad

フランス産仔羊モモ肉の炭火焼き 2,3,000

プティポワフランセーズ 新じゃがいも モリーユ茸 ナヴァランのソース

Roast lamb leg smoked with charcoal, Petits pois, potatoes, morels, Navarin sauce