

Menu de Saison

旬のアルカナランチコース

4,500 yen
(inc.tax 4,950 yen)

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

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 Mariniere Sauce

Viande • Chou-fleur

牛テール肉のアッシュェド 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

Sucre

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

コース料理は下記のようにご変更いただけます

Make your own Main Dish

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 じゃがいものピューレ 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 じゃがいものピューレ 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。