

Déjeuner

Saveur

¥4,364

Soufflé de crustacés au gruyère avec bisque
Shellfish and Gruyere Soufflé with Bisuque Sauce
甲殻類とグリュイエールのスフレ
ビスク、冬野菜のサラダ

Potage de navet au parfum de truffe
Turnip Potage with a Dash of Truffle Infused Olive Oil
カブのポタージュ トリュフの香り

Daurade braiser avec crème de bardane
Braised Seabream with Creamy Burdock Sauce
真鯛のブレゼ
牛蒡のブイヨン、白菜のエテュヴェ

Ou/Or/または

Steak de filet de bœuf en croûte au jambon cru
Fillet Steak with Prosciutto Crust
牛フィレ肉のステーキ 生ハムのクルート
小松菜のニョッキ、ソース・リヨネーズ

Ganache au earl grey avec glace de lait au laurier
Earl Grey Ganache with Bay Leave Flavored Milk Ice Cream
アールグレイのガナッシュとホワイトチョコクリーム
ローリエ香るミルクアイス

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Lunch Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
Prices is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.
記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

Déjeuner

Plaisir

¥6,182

Soufflé de crustacés au gruyère avec bisque
Shellfish and Gruyere Soufflé with Bisuque Sauce
甲殻類とグリュイエールのスフレ
ビスク、冬野菜のサラダ

Potage de navet au parfum de truffe
Turnip Potage with a Dash of Truffle Infused Olive Oil
カブのポタージュ トリュフの香り

Daurade braiser avec crème de bardane
Braised Seabream with Creamy Burdock Sauce
真鯛のブレゼ
牛蒡のブイヨン、白菜のエテュヴェ

Steak de filet de bœuf en croûte au jambon cru
Fillet Steak with Prosciutto Crust
牛フィレ肉のステーキ 生ハムのクルート
小松菜のニョッキ、ソース・リヨネーズ

Ganache au earl grey avec glace de lait au laurier
Earl Grey Ganache with Bay Leave Flavored Milk Ice Cream
アールグレイのガナッシュとホワイトチョコクリーム
ローリエ香るミルクアイス

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Lunch Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
Prices is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.
記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

Dîner

Saveur

¥11,455

Amuse-bouche / Bite Sized Hors d'oeuvre
食前のお楽しみ

Truite mariné avec caviar à la jardinière
Salad with Marinated Trout and Caviar
富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”のマリネ
キャヴィアの菜園仕立て

Potage de navet au parfum de truffe
Turnip Potage with a Dash of Truffle Infused Olive Oil
カブのポタージュ トリュフの香り



Homard meunière et risotto à l'algue avec écume de bisque
Lobster Meuniere and Seaweed Risotto with Bisque Sauce
活オマール海老のムニエル
生青海苔のリゾットとビスクのエキューム

Tournedos Rossini / Fillet Steak and Foie Gras with Truffle Sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
芳醇なソース・トリュフ

Ganache au earl grey avec glace de lait au laurier
Earl Grey Ganache with Bay Leave Flavored Milk Ice Cream
アールグレイのガナッシュとホワイトチョコクリーム
ローリエ香るミルクアイス

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Dinner Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Price is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。

Diner

Plaisir

¥13,455

Amuse-bouche / Bite Sized Hors d'oeuvre
食前のお楽しみ



Homard fumé avec poire, topinambour, purée d'ail noir
Smoked Lobster with Pear, Jerusalem Artichoke, Black Garlic Puree
オマール海老の軽いスモークと洋梨
黒にんにくのピューレ、トピナンプールのチップス

“Wagyu” au charbon de bois avec huître, radis, truffe
Charcoal Grilled “Wagyu” with Oyster, Radish and Truffle
炭火で焼いた和牛とトリュフ
コンソメで煮込んだ牡蠣と大根

Turbot braiser avec sauce aux coquillage et safran
Braised Flounder with Shellfish and Saffron Sauce
天然ヒラメのブレゼ
貝の旨味とサフラン、白菜のエテュヴェ

Chevreuril poêlé et sausis avec sauce au poivre vert
Pan-fried Venison and Sausage with Green Pepper Sauce
本州鹿のポワレとソシス
アルザス風スパツル、ソース・ポワヴルヴェール

Crème au praliné et ricotta avec glace vanille
Praline Cream and Ricotta Mont Blanc with Vanilla Ice Cream
プラリネクリームとリコッタのモンブラン
カカオニブとヴァニラアイス、ラム酒のジュレ

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Dinner Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Price is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。