

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar et chou de Bruxelles

蟹入りカリフラワーのムース トマトのジュレ 芽キャベツとキャビア添え

Pate en clute with Banyuls sauce
Pâté en croûte sauce Banyuls

パテ・アン・クルート バニユルスソース ピクルス添え

Sauteed soft roe, browned butter sauce, shredded and deep fried potato
Laitance à la meunière au beurre noisette avec pommes paille

白子のムニエル プールノワゼットソース ポンムパイユ添え

Turnip cream soup with truffle or Beef clear soup
Potagee de navet à la truffe ou Consommé

蕪のポタージュ トリュフ添え または コンソメ

Sauteed abalone with jumbo mushroom, abalone liver sauce and seaweed butter
Ormeau poêlées, champignons grande, sauce foie de ormeau et beurre d'algue

鮑のポワレ ジャンボマッシュルーム 肝のソースと海藻バター

Granite
Granité

お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de bœuf rôti, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ 根セロリのピューレと赤ワインソース

Cinnamon and rum flavored parfait, spicy citrus salad with strawberry
Parfait à la cannelle et au rhum une d'agrumes aux épices avec fraises

シナモンとラム風味のパルフェ スパイシーな柑橘サラダ仕立て 苺添え

Petit gateau
Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥23,000

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and salmon caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar rouges et chou de Bruxelles

蟹入りカリフラワーのムース
トマトのジュレ 芽キャベツとフィヨルドルビー添え

Spanish mackerel and tartar, honey and raspberry vinaigrette and kumquat
"Kanzawara" mariné et son tartare, vinaigrette de framboise au miel, aux kumquats

寒鱈のマリネとタルタル
蜂蜜入りフランボワーズ風味のヴィネグレット 金柑添え

Turnip cream soup with truffle or Beef clear soup
Potagee de navet à la truffe ou Consommé

蕪のポタージュ トリュフ添え または コンソメ

Braised red bream, grilled canola flower with prosciutto, white wine sauce
Béryx braisée avec fleurs de colza au jambon cru sauce vin blanc

金目鯛のブレゼ 菜の花のオリーブオイル焼き
生ハム添え ヴァンブランソース

Granite
Granité

お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de Bœuf rôti, radis vert sautés, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ
根セロリのピューレと赤ワインソース

Cinnamon and rum flavored parfait, spicy citrus salad with strawberry
Parfait à la cannelle et au rhum une d'agrumes aux épices avec fraises

シナモンとラム風味のパルフェ
スパイシーな柑橘サラダ仕立て 苺添え

Petit gateau
Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥19,000

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar et chou de Bruxelles

蟹入りカリフラワーのムース
トマトのジュレ 芽キャベツとキャビア添え

Pate en clute with Banyuls sauce
Pâté en croûte sauce Banyuls

パテ・アン・クルート
バニユルスソース ピクルス添え

Abalone and broccoli, shellfish stock, seaweed butter
Ormeau et brocolis jus de coquillages avec beurre d'algue

鮑とブロッコリー ジュ・ド・コキヤージュ
海藻バターと共に

Turnip cream soup with truffle or Beef clear soup
Potagee de navet à la truffe ou Consommé

蕪のポタージュ トリュフ添え または コンソメ

Sauteed Japanese spiny lobster, Newburg sauce
Langouste poêlé sauce newburg

伊勢海老のポワレ ニューバーグソース

Granite
Granité

お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de Bœuf rôti, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ
根セロリのピューレと赤ワインソース

Fruits flambees
Fruits flambees

フルーツフランベ (ワゴンサービス)

Petit gateau
Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥27,000

Appetizer/Soup 前菜・スープ Hors-d'œuvre/Soupe

Crabmeat and cauliflower mousse, tomato jelly, Brussels sprouts and salmon caviar
Mousse de chou-fleur et crabe à la gelée de tomates au caviar rouges et choux de Bruxelles

蟹入りカリフラワーのムース トマトのジュレ
芽キャベツとフィヨルドルビー添え ¥2,500

Spanish mackerel and tartar, honey and raspberry vinaigrette and kumquat
"Kanzawara" mariné et son tartare, vinaigrette de framboise au miel, aux kumquats

寒鱈のマリネとタルタル ¥2,900
蜂蜜入りフランボワーズ風味のヴィネグレット (ハーフサイズ) ¥2,100

Pate en cûte with Banyuls sauce
Pâté en croûte sauce Banyuls

パテ・アン・クルート ¥3,400
バニユルスソース ピクルス添え (ハーフサイズ) ¥2,300

Caviar frappe
Caviar frapper avec toast Melba

キャビアフラッペ メルバトースト添え(25g) ¥8,500

Sauteed foie gras and fruits
Sautés de foie gras et fruits sauce porto

フォアグラとフルーツのソテー ポルトソース ¥2,800

Turnip cream soup with truffle
Potage de navet à la truffe

蕪のポタージュ トリュフ添え ¥1,600
(ハーフサイズ) ¥1,000

Seasonal vegetable salad
Salade composée

彩野菜の盛り合わせサラダ ¥2,700
(ハーフサイズ) ¥1,900

Caesar salad
Salade César

シーザーサラダ (ワゴンサービス) ¥3,000

Assorted appetizer
Petites entrées variées

オードブル盛り合わせ ¥3,800
(ハーフサイズ) ¥2,600

Sauteed soft roe, browned butter sauce, shredded and deep fried potato
Laitance à la meunière au beurre noisette avec pommes paille

白子のムニエル
ブルノワゼットソース ポンムパイユ添え ¥3,400

Beef clear soup
Consommé

コンソメ ¥2,300
(ハーフサイズ) ¥1,700

Seafood/Meat 魚料理・肉料理 Poissons/Viandes

Golden threadfin bream, salmon caviar and butter sauce
Breme à filaments poêlé sauce beurre blanc aux caviar rouges

イトヨリのポワレ ¥2,900
キャビアルージュ入りブルブランソース (ハーフサイズ) ¥2,000

Sauteed abalone with jumbo mushroom, abalone liver sauce and seaweed butter
Ormeau poêlés, champignons grande, sauce foie de ormeau et beurre d'algue

鮑のポワレ ジャンボマッシュルーム
肝のソースと海藻バター ¥6,200

Roasted lamb, parsley sauce
Carré d'agneau rôti persillé

仔羊背肉のロースト パセリ風味 ¥6,800

Sauteed beef tenderloin, celeriac puree and red wine sauce
Filet de Bœuf rôti, radis vert sautés, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ ¥7,600
根セロリのピュレと赤ワインソース (ハーフサイズ) ¥5,300

Braised red bream, grilled canola flower with prosciutto, white wine sauce
Béryx braisée avec fleurs de colza au jambon cru sauce vin blanc

金目鯛のブレゼ ¥3,400
生ハム添え ヴァンブランソース (ハーフサイズ) ¥2,400

Sauteed Japanese spiny lobster, Newburg sauce
Langouste poêlé sauce newburg

伊勢海老のポワレ
ニューバーグソース ¥12,000

Beef tenderloin and foie gras truffle sauce
Filet de bœuf foie gras sauce aux truffes

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ¥12,000
トリュフソース (ハーフサイズ) ¥8,100

Desserts デザート Desserts

Blanc-manger with caramel ice cream, anglaise sauce
Blanc manger glace au caramel Crème anglaise

ブランマンジェ
キャラメルアイス添え アングレーズソース ¥2,100

Vanilla Ice Cream
Glace à la vanille

バニラアイスクリーム ¥ 950

Crepe suzette
Crepe suzette

クレープシュゼットフランベ (ワゴンサービス) ¥3,200

Cinnamon and rum flavored parfait, spicy citrus salad with strawberry
Parfait à la cannelle et au rhum une d'agrumes aux épices avec fraises

シナモンとラム風味のパルフェ
スパイシーな柑橘サラダ仕立て 苺添え ¥2,100

Sherbet
Sorbet saisons

シャーベット各種 ¥ 950

Fruits flambées
Fruits flambées

フルーツフランベ (ワゴンサービス) ¥3,200

Beverage お飲み物 Boisson

Coffee
Café

コーヒー ¥1,200

Espresso
Espresso

エスプレッソ ¥1,200

Téa
Thé

紅茶 ¥1,200

Café latte
Café latté

カフェラテ ¥1,400

Espresso(double)
Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル) ¥1,400

Herb tea
Tisane

ハーブティ ¥1,200

The above amount includes service charge and consumption tax.
Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。