

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

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
Potage 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 loin with celeriac puree and red wine sauce
Entrecôte de Bœuf rôti, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛ロースのロティ 根セロリのピューレと赤ワインソース

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

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

¥14,000

Grilled 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
Potage 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

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

イトヨリのポワレ
キャビアルーゼ入りブルブランソース

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

国産牛ロースのロティ
根セロリのピューレと赤ワインソース

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

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

¥10,000

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 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

Grilled 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
Potage 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 poêlé, 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
Entrecôte 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 flambés

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

¥18,000

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

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

Spanish mackerel and tartar, chicory, honey and raspberry vinaigrette and kumquat

"Kanzawara" mariné et son tartare salade d'endive et betteraves aux noix, 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 clûte 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

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

Sautéed 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

Sautéed 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

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

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

Brème à filaments poêlé sauce beurre blanc aux caviar rouges

イトヨリのポワレ

¥2,900

キャビアルーチュ入りブルブランソース (ハーフサイズ) ¥2,000

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 生ハム添え

¥3,400

ヴァンブランソース (ハーフサイズ) ¥2,400

Sautéed abalone with jumbo mushroom, abalone liver sauce and seaweed butter

Orneau poêlées, champignons grande, sauce foie de orneau 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

Sautéed 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

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

Beef tenderloin and foie gras truffle sauce

Filet de bœuf foie gras sauce aux truffe

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え

¥12,000

Sautéed beef loin, celeriac puree and red wine sauce

Entrecôte de Bœuf rôti, purée de céleri-rave et sauce vin rouge

国産牛ロースのロティ

¥6,800

根セロリのピュレと赤ワインソース (ハーフサイズ) ¥4,800

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

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

Vanilla Ice Cream

Glace à la vanille

バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Crepe suzette

Crêpes Suzette

クレープシュゼットフランベ(ワゴンサービス)

¥ 3,200

Fruits flambees

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

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,400

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,200

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,400

Téa

Thé

紅茶

¥1,200

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。