

Green peas cream, marinated lobster
Saint-germain fondant et marinée de homard à l'estragon
グリーンピースのフォンダンにオマール海老のマリネ エストラゴン風味

Quail and foie gras galantine, truffle dressing
Galantine de caille et foie gras en salade vinaigrette de truffes
鶉とフォアグラのガランティースアラダ仕立て トリュフ風味のヴィネグレット

White asparagus and clams, Shallot sauce
Asperges blanches coquillages à la marinier
ホワイトアスパラと貝類のマリエール

Turnip soup or Beef clear soup
Soupe de navet ou Consommé
蕪のスープ 又は コンソメスープ

Sauteed abalone, Steamed leek and mushroom
Poêlée de oreille de mer poireau et champignons braisés sauce beurre aux algues
鮑のポワレ ポワロー葱とシャンピニヨンのブレゼ 海藻入りバターソース

Granite
Granité
お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, Green asparagus and morchella mushroom
Filet de bœuf poêlé, asperges vertes aux morilles sauce porto
牛フィレ肉のポワレにグリーンアスパラとモリーユ茸ポルトソース

Strawberry charlotte, Pistachio ice cream
Charlotte aux fraises glace à la pistache
苺のシャルロットにピスタチオのアイス

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

¥22,000

Green peas cream, Marinated snow crab
Saint-germain fondant et marinée de crabe
グリーンピースのフォンダンにズワイ蟹のマリネ

Salmon and watercress "chaud-froid", Cold egg sauce
Saumon masou en chaud-froid de cresson. Gelée de court bouillon et sauce gribiche salade de jardin
桜マスとクレソンのショーフロア
クールブイヨンのジュレ グリビッシュソース菜園仕立て

Turnip soup or Beef clear soup
Soupe de navet ou Consommé
蕪のスープ 又は コンソメスープ

Sauteed Japanese rockfish, Steamed bamboo shoot and white asparagus
Poêlée de sebaste, évée de pousses de bambou et asperges blanches sauce beurre blanc aux herbes
メバルのポワレ 筍とホワイトアスパラのエチューベ
香草入りブルブランソース

Granite
Granité
お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, Green asparagus and morchella mushroom
Filet de bœuf poêlé, asperges vertes aux morilles sauce porto
牛フィレ肉のポワレにグリーンアスパラとモリーユ茸ポルトソース

Strawberry charlotte, Pistachio ice cream
Charlotte aux fraises glace à la pistache
苺のシャルロットにピスタチオのアイス

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

Green peas cream, marinated lobster
Saint-germain fondant et marinée de homard à l'estragon
グリーンピースのフォンダンにオマール海老のマリネ
エストラゴン風味

Quail and foie gras galantine, truffle dressing
Galantine de caille et foie gras en salade vinaigrette de truffes
鶉とフォアグラのガランティースアラダ仕立て
トリュフ風味のヴィネグレット

White asparagus and clams, Shallot sauce
Asperges blanches coquillages à la marinier
ホワイトアスパラと貝類のマリエール

Turnip soup or Beef clear soup
Soupe de navet ou Consommé
蕪のスープ 又は コンソメスープ

Sauteed Japanese lobster, Herb butter and American sauce
Poêlée de langouste sauce beurre aux herbes à l'américaine
伊勢海老のポワレ 香草入りバターとアメリカソース

Granite
Granité
お口直しのグラニテ

Sauteed beef tenderloin, Green asparagus and morchella mushroom
Filet de bœuf poêlé, asperges vertes aux morilles sauce porto
牛フィレ肉のポワレにグリーンアスパラと
モリーユ茸ポルトソース

Fruits flambees
Fruits flambées
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

¥26,000

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。

Appetizer/Soup

前菜・スープ

Hors-d'œuvre/ Soupe

*Seasonal vegetable salad**Salade composée*

彩野菜の盛り合わせサラダ

¥2,200

*Green peas cream, marinated lobster**Saint-germain fondant et marinée de homard à l'estragon*

グリーンピースのフォンダンに

オマール海老のマリネエストラゴン風味

¥2,200

*Quail and foie gras galantine, truffle dressing**Galantine de caille et foie gras en salade vinaigrette de truffes*

鶉とフォアグラのガランティーマサラダ仕立て

トリュフ風味のヴィネグレット

¥2,500

*Caesar salad**Salade César*

シーザーサラダ (ワゴンサービス)

¥2,500

*Salmon and watercress "chaud-froid", Cold egg sauce**Saumon masou en chaud-froid de cresson**Gelée de court bouillon et sause gribiche salade de jardin*

桜マスとクレソンのショーフロア クールブイヨンの

ジュレグリビッシュソース菜園仕立て

¥3,000

*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

¥2,700

*Assorted appetizer**Petites entrées variées*

オードブル盛り合わせ

¥3,600

*White asparagus and clams, Shallot sauce**Asperges blanches coquillages à la mariniere*

ホワイトアスパラと貝類のマリニエール

¥3,200

*Beef clear soup**Consommé*

コンソメスープ

¥2,200

*Turnip soup**Soupe de navet*

蕪のスープ

¥1,500

Seafood/Meat

魚料理・肉料理

Poissons/Viandes

*Sauteed scallop, white wine sauce**Poêlée de saint-jacques sauce vin blanc*

帆立貝のポワレ 白ワインソース

¥3,400

*Sauteed white asparagus and langoustine**Poêlée d'asperges blanches et langoustine au jus*

ホワイトアスパラと赤座海老のポワレ

ジュドラングスティヌ

¥4,400

*Sauteed Japanese rockfish, Steamed bamboo shoot and white asparagus**Poêlée de sebaste Etuvé de pousses de bambou et asperges blanches*

メバルのポワレ 筍とホワイトアスパラのエチューベ

香草入りブルブランソース

¥3,400

*Sauteed abalone, Steamed leek and mushroom**Poêlée de oreille de mer poireau et champignons braises sauce beurre**aux algues*

鮑のポワレポワロー葱とシャンピニヨンのブレゼ

海藻入りバターソース

¥5,900

*Sauteed Japanese lobster, American sauce**Langouste à l'Américaine*

伊勢海老のポワレ アメリケーヌソース

¥11,000

*Japanese lobster and seafood bouillabaisse**Bouillabaisse de langouste et fruits de mer*

伊勢海老と魚介のブイヤベース

¥13,000

*Roasted duck, orange sauce**Canard rôti à l'Orange*

鴨のロースト オレンジ風味

¥4,900

*Roasted lamb, parsley sauce**Carré d'agneau rôti persillé*

仔羊背肉のロースト パセリ風味

¥7,900

*Sauteed beef tenderloin, Green asparagus and morchella mushroom**Filet de bœuf poêlé, aperges vertes aux morilles sauce porto*

牛フィレ肉のポワレに

グリーンアスパラとモリーユ茸 ポルトソース

¥7,300

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

国産牛フィレ肉にフォアグラを添えて

トリュフソース

¥11,000

Desserts

デザート

Desserts

*Pistachio mousse and strawberry soup, sherbet**Mousse aux pistache avec soupe de fraises champagne et son sorbet*

苺のシャルロットにピスタチオのアイス

¥2,000

*Dekopon (tangerine) and bavarian cream tart, Yogurt sherbet**Tarte aux decopon et bavarois Sorbet yaourt*

デコポンとババロアのタルト

ヨーグルトのシャーベットと共に

¥2,000

*Ice cream or Sherbet**Glace et sorbet saisons*

アイスクリーム, シャーベット各種

¥ 900

*Fruits flambees**Fruits flambées*

フルーツフランベ (ワゴンサービス)

¥3,100

*Crepe suzette**Crepe suzette*

クレープシュゼットフランベ (ワゴンサービス)

¥3,100

Beverage

お飲み物

Boisson

*Coffee**Café*

コーヒー

¥1,100

*Café latte**Café latté*

カフェラテ

¥1,300

*Espresso**Espresso*

エスプレッソ

¥1,100

*Espresso (double)**Espresso (double)*

エスプレッソ (ダブル)

¥1,300

*Tea**Thé*

紅茶

¥1,100

*Herb tea**Tisane*

ハーブティ

¥1,100

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。