

## Dîner

Dinner Course “SAVEUR” | ディナーコース “サヴール”

¥ 16,500

Served period / March 1, 2024 ~ June 2, 2024

### Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

### Scallops with caviar Jardinière style

帆立貝とキャビアの菜園風

焼茄子のピュレ フルーツトマトのヴィネグレット

### Spring onion soup with a dash of truffle infused olive oil

甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ トリュフの香り

### Bouillabaisse AZUR Style

マルシェより本日の魚介 アジュール風ブイヤベース仕立て

### Roasted entrecote with horseradish sauce

アントルコートのロティ

トリュフとポテトのフォンダント

レフォールの効いたジュ

### Strawberry and citrus fruit parfait

苺を纏った柑橘のパルフェ

エルダーフラワーとベリーのスープ仕立て

### Coffee or tea, after dinner sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## Dîner

Dinner Course “PRINTEMPS” | ディナーコース “プランタン”

¥ 20,000

Served period / March 1, 2024 ~ June 2, 2024

### Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

#### Trout confit with white asparagus and fromage blanc

富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”の低温コンフィ  
ホワイトアスパラガス フロマージュ・ブラン

#### Foie gras and scallop in a pie pastry crust with truffle sauce

フォアグラと帆立貝の小さなアン・クルート  
京人参と根セロリのピュレ ソース・ペリゲー

#### Pan-fried lobster with morel and cabbage

オマール海老のポワレ 発酵バター香るエキューム  
モリーユ茸と春キャベツのアンブーレ

#### Roasted lamb rack with gravy and spring vegetables

アイルランド産・仔羊背肉のロティとそのジュ  
春野菜のミジョテ 茄子のタブナード

#### Rhubarb and strawberry compote with pistachio ice cream

苺とルバーブのコンポート  
ダージリンのジュレ ピスタチオのアイス

#### Coffee or tea, after dinner sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。