

Dîner

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

¥ 16,500

Served period / June 3, 2024 ~ September 1, 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

Chilled onion potage with a dash of truffle infused olive oil

たまねぎの冷たいポタージュ 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

アントルコートのコロチ

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

Peach and fromage blanc mousse

白桃とフロマージュブランのムース

ライム香るミントのジュレ パイナップルのソルベ

Coffee or tea, after dinner sweet

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 “ÉTÉ” | デイナーコース “エテ”

¥ 20,000

Served period / June 3, 2024 ~ September 1, 2024

Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

Grilled scampi and gaspacho with basil oil

ラングスティーヌとガスパチョ
バジルのオイル フルーツトマトのセミドライ

Conger and foie gras with risotto

アナゴとフォアグラ
十五穀米のリゾット エピスの香り

Poached abalone in butter with corail sauce

アワビのバターポシェ
パセリとコライユのソース アーティチョークのフリット

Roasted venison with red wine sauce

北海道産・夏鹿のロティ
無花果のポワレ 赤ワインのレデュクション

Citrus fruit tart with orange ice cream

タルト・アグリユーム
ライチのジュレとオレンジのアイスクリーム

Coffee or tea, after dinner sweet

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。