

Dîner

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

¥ 17,000

Available from 4 December 2025 to 2 March 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Slow-cooked FUJI ATLANTIC SALMON with citrus-infused cream and orange confit

「フジアトランティックサーモン」の低温調理

柑橘香るクリームとオレンジのコンフィ

Sweet potato potage with coffee flavored brown butter

さつまいものポタージュ

焦がしバターとコーヒーの香り

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 beef ribeye with fondant potato, raclette and Dukkah

アントルコートのロティ

ラクレットチーズとポテトのフォンダント デュカスパイスとともに

(Change to Wagyu beef sirloin for an additional ¥3,000 / +¥3,000-にて和牛サーロインに変更いただけます)

S'mores with nougat glacé and chocolate sauce

ヌガーグラスのスモア チョコレートソース

Coffee or tea, after dinner sweet

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

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 “HIVER” | ディナーコース “イヴェール”

¥ 22,000

Available from 4 December 2025 to 2 March 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Steamed lobster with green pepper vinaigrette and three types of cooked turnips with caviar

オマール海老と蕪のデクリネゾンとキャヴィア

グリーンペッパーのヴィネグレット

Cod milt beignet and Daikon radish confit with consommé and truffle

白子のベニエと冬大根のコンフィ

トリュフ風味のコンソメスープ

Braised flounder and small Chinese cabbage with crab-stuffed rigatoni

天然平目と娃娃菜のブレゼ

蟹を詰めたリガトーニ

Pan-fried venison and spätzle with Grand-Veneur sauce

蝦夷鹿ロース肉のポワレ アルザス地方伝統のパスタ“スパッツェル”

ソース・グランヴヌール

Terrine de chocolat served with seasonal fruit and vanilla ice cream

テリーヌ・ド・ショコラ 季節のフルーツとバニラのアイスクリーム

Coffee or tea, after dinner sweet

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

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。