

## Dîner

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

¥ 14,500

---

Served period / June 1, 2022 ~ August 31, 2022

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

フルーツマトのヴィネグレット 焼茄子のピュレ

Chilled onion soup

たまねぎの冷たいヴルーテ

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

Fillet steak and foie gras with truffle sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

Pineapple compote with mascarpone soufflé glacé

セージ香るパイナップルのコンポート

マスカルポーネのスフレグラッセ

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 “ÉTÉ” | ディナーコース “エテ”

¥ 17,000

Served period / June 1, 2022 ~ August 31, 2022

Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

Half-cooked lobster with caviar

オマール海老のミキュイとキャヴィア  
桃のマリネとシェリー香るオマール海老のエッセンス

Pan-fried foie gras with truffle sauce

フォアグラのポワレ  
玉蜀黍のブリーニとピュレ トリュフソース

Grilled cutlass fish Provence style

太刀魚のグリエ プロヴァンス風  
パセリとアンチョヴィのバター 茄子のフォンダン

Lamb rack in crispy puff pastry with creamed garlic

仔羊背肉のロティ パルミジャーノのアンクルート  
香ばしい大蒜のジュとクレーム

Blueberry mousse with vanilla ice cream

フレッシュブルーベリーのムース  
ルバーブのコンポート グラスヴァニーユ

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。