

## Dîner

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

¥ 14,500

---

Served period / September 1, 2022 ~ November 30, 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

Creamy mushroom potage

トリュフ香るシャンピニヨンのポタージュ

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

Fig and custard cream pie with hazelnut ice cream

無花果の “ピュイ・ダムール”

ヘーゼルナッツのアイスクリーム

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 “VOYAGE” | ディナーコース “ボヤージュ”

¥ 17,000

---

Served period / September 1, 2022 ~ November 30, 2022

Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

Marinated HATA fish and crab salad with caviar

ハタのマリネと鱈場蟹のセルクル  
バジルと自家製唐墨のヴィネグレット キャヴィアを添えて

MATSUTAKE Mushroom soup with foie gras

炙った松茸とフォアグラのスープ仕立て  
カプチーノスタイルで

Braised abalone with cider sauce Normandy style

アワビのブレゼ ノルマンディ風  
シードルソースと焦がしたバターの香り 雲丹のパイエット

Roasted venison and ragout with green pepper sauce

蝦夷鹿のロティとパッケリに詰めたラグー  
ソース・ポワヴルヴェール

Pear and chocolate fondant with crème brûlée ice cream

洋梨とフォンダンプラリネショコラ  
クレームブリュレのアイスクリーム

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。