

Dîner

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

¥ 17,000

Served period / March 7, 2025 ~ June 1, 2025

Small appetizer

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

甘みを凝縮させた新玉ねぎのスープ

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 horseradish sauce, fondant potato and truffles

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 lime Nougat glacé with rose jelly and lychee sorbet

苺とライムのヌガークラッセ

ローズのジュレ ライチのソルベ

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 “PRINTEMPS” | デイナーコース “プランタン”

¥ 22,000

Served period / March 7, 2025 ~ June 1, 2025

Small appetizer

食前のお楽しみ

Steamed white asparagus and abalone with caviar, hollandaise sauce

ホワイトアスパラガスとアワビのヴァプール

キャヴィア ソース・オランダーズ

Grilled Wagyu beef with Japanese parsley and burdock paille

和牛サーロインの網焼き

芹と新ごぼうのパイユ

Pan-fried harvest fish with marinière sauce

マナガツオのポワレ

ハマグリと春キャベツ 貝のジュのマリエール

Roasted duck from Hyogo and spring vegetables with red wine sauce

兵庫県産・但馬鴨と春野菜のロティ

フォアグラバターとソース・ヴァンルージュ

Strawberry and raspberry mille-feuille with Madagascar vanilla ice cream

苺とフランボワーズのミルフィユ仕立て

マダガスカル産バニラのグラス

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。