

A la carte

Appetizer

Seasonal Salad served with original dressing	季節野菜のビューティーサラダ	¥1,600
Marinated White trevally with Calamanci Consommé espuma	シマアジのマリネ カラマンシー風味 タルタル仕立て コンソメのエスプーマ	¥1,600
Lobster with Zucchini cream	オマール海老のカクテル プロヴァンサル	¥2,400
Foie gras poêlé and Confied Conger eel with various of Eggplant	フォアグラのポワレと穴子のコンフィ いろんな茄子の付け合わせ	¥1,800

Main

Today's Caught fish Style of Papillote	本日のお魚料理 パピヨット	¥3,600
Spring roll of Ayu and Cucumber sauce Bouillabaise with Basil and Watermelon	鮎ときゅうりの春巻き仕立てソースブイヤベース バジルとスイカのアクセント	¥2,500
Pigeon rôtir, Beetroot, Edamame	ピジョンのロティール ビーツ 枝豆のクルスト	¥4,400
Wagyu sirloin with Red wine sauce	和牛サーロイン 赤ワインソース	¥8,800

Bread

Bread	パン	¥400
-------	----	------

Cheese

Assorted Cheeses	チーズ盛り合わせ	¥2,000
------------------	----------	--------

Dessert

Mango mousse and Coconut meringue	マンゴーのムースとチュイル ココナッツのメレンゲ	¥1,500
Peach Compot, Jelly, Granité with Mousse of Ruby chocolate Honey Ice cream	桃のコンポート、ジュレ、グラニテ ルビーチョコレートムース、蜂蜜アイス	¥1,800