

Dinner course



course A
¥ 10,000

Starter
お口始め

Appetizer
前菜

Sautéed Foie gras and Velouté of Carrot with orange meringue
フォアグラのボワレと春人参のヴルーテ オレンジのメレンゲ

Caught fish
魚料理

Scales fried Tilefish Fresh Wakame sauce
甘鯛の鱗揚げ 生わかめのソース

Tsukimi
月見

Young Ayu, Sainte-Maure
稚鮎 あゆ蓼 サントモール 山椒

Main Course
肉料理

Roasted Lamb from Lozère in France
仏ロゼール産仔羊キャレ肉のロティール

Dessert
デザート

Vacherin of Citrus fruits with Honey milk Ice cream
ゴールドンスペシャルのヴァシュラン風 蜂蜜ミルクアイス

Cafe
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea
コーヒーまたは紅茶、日本茶



course B
¥ 15,000

Starter
お口始め

1st Appetizer
1 皿目の前菜

Scampi rolled in Kadaif with Bisque of Langoustine Pastis aroma
手長海老のカダイフ巻きとビスクラングスティーヌ パスティスの香り

2nd Appetizer
2 皿目の前菜

Sautéed Foie gras and Velouté of Carrot with orange meringue
フォアグラのボワレと春人参のヴルーテ オレンジのメレンゲ

Caught fish
魚料理

Broiled "Ménuke" Blésotto of Fresh Wakame and Bamboo shoots
メヌケのサラマンドル焼き 生わかめと筍のブレゾット添え

Tsukimi
月見

Young Ayu, Sainte-Maure
稚鮎 あゆ蓼 サントモール 山椒

Main Course
肉料理

Wagyu Sirloin Foamed Asparagus and Black garlic sauce
和牛サーロイン アスパラガスのエキュームと黒にんにくのソース

Dessert
デザート

Ice cream of Sour Cherry and Mousse of Fromage blanc
グリオットチェリーのアイスとフロマージュブランのムース

Cafe
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea
コーヒーまたは紅茶、日本茶



Wine pairing
ワインペアリング

Wine pairing A for course A
コース A に合わせたワイン 5 種
¥ 5,500
5 glasses of wine

Wine pairing B for course B
コース B に合わせたワイン 6 種
¥ 7,500
6 glasses of wine



Upgrade your course
アップグレード

Main Course can be changed into "Wagyu" for 2,000 yen
メインディッシュを和牛に変更可
+ ¥ 2,000

Main Course can be changed into "Today's Caught fish" for 800 yen
メインディッシュを本日の魚料理に変更可
+ ¥ 800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と 10% のサービス料を加算させていただきます。