

12月 季節のディナーコース

¥10,000

Starter

お口始め

Scallop tempura with Kadaif, snow crab, celeriac puree foam  
帆立のカダイフ巻きとズワイ蟹、セロリラブピューレのエスプーマ

Appetizer

前菜

Pie of Truffle, Boudin noir and Sauteed Foie gras  
Accent of Madagascar Wild Pepper  
酵豆粉でマリネしたフォアグラのポワレとトリュフ、ブーダンノワールのパイ仕立て  
マダガスカル産野生ペッパーのアクセント

Caught fish

魚料理

Fried pine cone tilefish

Flowting on Turnip and Clam velouté

甘鯛の松笠揚げ 蕪と浅利のブルーテに浮かべて

Tsukimi

月見

Toasted sandwich with truffles and scrambled eggs  
トリュフとスクランブルエッグのブリュオッシュトーストサンド

Main Course

肉料理

Roasted Wagyu Beef sirloin, red wine sauce with enzyme extract  
with Morel mushrooms and Roquefort cheese  
漢方和牛サーロインのロースト、酵素エキスを加えた赤ワインソースに  
モリユ茸とロックフォールチーズを添えて

Dessert

デザート

Champagne and White chocolate Mousse  
with Strawberry granita and sorbet  
シャンパンとホワイトチョコレートのムースを  
苺のグラニテ、ソルベと共に

Bread

パン

Cafe

カフェ

12月 シェフのスペシャルコース

¥15,000

Starter

お口始め

Scallop tempura with Kadaif, snow crab, celeriac puree foam

帆立のカダイフ巻きとズワイ蟹、セロリラブビューレのエスプーマ

1st Appetizer

1皿目の前菜

Poached Lobster and Oscietra caviar

Zucchini and Bisque sauce of Cognac

オマール海老のポシェとオセトラキャビア、ムースの茶巾、  
コニャックを効かせたビスクのクーリとズッキーニのタンバル

2nd Appetizer

2皿目の前菜

Pie of Truffle, Boudin noir and Sauteed Foie gras

Accent of Madagascar Wild Pepper

酵豆粉でマリネしたフォアグラのボワレとトリュフ、ブーダンノワールのパイ仕立て  
マダガスカル産野生ペッパーのアクセント

Caught fish

魚料理

Fried pine cone tilefish

Flowting on Turnip and Clam velouté

甘鯛の松笠揚げ 蕪と浅利のブルーテに浮かべて

Tsukimi

月見

Toasted sandwich with truffles and scrambled eggs

トリュフとスクランブルエッグのブリュオッシュトーストサンド

Main Course

肉料理

Roasted Wagyu Beef sirloin, red wine sauce with enzyme extract  
with Morel mushrooms and Roquefort cheese

漢方和牛サーロインのロースト、酵素エキスを加えた赤ワインソースに  
モリユ茸とロックフォールチーズを添えて

Dessert

デザート

Champagne and White chocolate Mousse

with Strawberry granita and sorbet

シャンパンとホワイトチョコレートのムースを  
苺のグラニテ、ソルベと共に

Bread

パン

Cafe

カフェ