

Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Appetizer
アミューズブーシュ

Onion cream soup
新玉ねぎのヴルーテ

Duet of duck foie gras
One is terrine, the other is marinated,
served with a variety of dried fruits
トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ
フリユイセック添え

Grilled sea bream with shellfish marinere sauce
真鯛のグリエ コキヤージュのマリニエール

Roasted duck with red wine and blackcurrant sauce
野田鴨のロースト カシスの香る赤ワインソース

Kikai island ice cream
喜界島アイス

Warm chocolate terrine with strawberry compote
温かいテリーヌ・ショコラ 苺のコンポートと共に

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

15,500

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

9,000



Menu Chef

Menu proposed by Grand Chef YOSHINO,
and Chef SAKAMOTO.
With the selected ingredients,
rediscover the sensitivity and creation of Chef Yoshino
through its approach to the seasons.

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する
おまかせメニューでございます

31,000

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

18,000

If you have any food allergies, please feel free to let our staff know.

The price includes service charge and consumption tax.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Dégustation

Apéritif
アペリティフ

Appetizer
アミューズブーシュ

Green pea soup
プティ・ポワのポターージュ

Duet of duck foie gras:
One is terrine, the other is marinated,
served with a variety of dried fruits
トーション仕立てのフォワグラとフォワグラのマリネ
フリユイセック添え

Poached white asparagus with mousseline sauce
ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジの香り
ソースムースリーヌ

Steamed KINMEDAI, bouillabaisse sauce
金目鯛のヴァプール ソース・ブイヤベース

Roasted French veal, morel mushroom cream sauce
フランス産仔牛のロースト モリーユ茸のクリームソース

Kikai island ice cream
喜界島アイス

Warm chocolate terrine with strawberry compote
温かいテリーヌ・ショコラ 苺のコンポートと共に

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

12,000