

*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 mariniere 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