

*Menu Comfortable*

*Apéritif*

アペリティブ

*Appetizer*

アミューズブーシュ

*Onion cream soup*

新玉ねぎのヴルーテ

*Lightly smoked salmon, "Stella Maris" style*

軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

*Roasted lamb saddle with parsley taste*

仔羊鞍下肉のロースト 香草のペルシヤード仕立て

or または

*Pan-fried beef fillet, bordelaise sauce  
(additional fee ¥2,000)*

国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

*Blancmange with strawberry soup*

ブランマンジェ 苺のスープと共に

*Organic coffee and small sweets*

オーガニックコーヒーと小菓子

7,800

*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

5,000



*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

23,000

*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

14,000

*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 Harmonie*

*Apéritif*

アペリティブ

*Appetizer*

アミューズブーシュ

*Onion cream soup*

新玉ねぎのヴルーテ

*Assorted cooked seasonal vegetables,  
imaged from Monet's garden*

季節の野菜 モネの庭園をイメージして

*Grilled sea bream with shellfish marinière sauce*

真鯛のグリエ コキヤージュのマリニエール

*Roasted lamb saddle with parsley taste*

仔羊鞍下肉のロースト 香草のペルシヤード仕立て

or または

*Pan-fried beef fillet, bordelaise sauce  
(additional fee ¥2,000)*

国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

*Blancmange with strawberry soup*

ブランマンジェ 苺のスープと共に

*Organic coffee and small sweets*

オーガニックコーヒーと小菓子

12,000

*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

8,000