

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