

Menu Agréable

Apéritif
アペリティブ

Appetizer
アミューズブーシュ

Chestnut soup cappuccino style
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Conger eel and eggplant terrine with port cream
アナゴと茄子のテリーヌ仕立て ポートのクリームを添えて

Steamed sea bream, Dugléré sauce
真鯛のヴァプール ソース・デュグレレ

Lamb galantine with gravy sauce
仔羊のギャランティーヌ そのジュと共に

Pre-dessert
アヴァン デセール

“Surprise” pear
洋梨のシュルプリーズ

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 Autumn

Apéritif
アペリティブ

Crab cocktail with cauliflower cream
蟹のカクテル カリフラワーのクリーム

Porcini soup cappuccino style
セップ茸のヴルーテ カプチーノ仕立て

Conger eel and eggplant terrine with port cream
アナゴと茄子のテリーヌ仕立て ポートのクリームを添えて

*Grilled yellowtail with ravigote sauce,
blue cheese flavor*
ブリのグリエ ソース・ラヴィゴット ブルーチーズの香り

*Steamed longtooth grouper with root vegetables,
a hint of yuzu*
クエと根菜のナージュ 柚子の香り

Roasted venison, grand veneur sauce
蝦夷鹿のロースト ソース・グランヴヌール

Pre-dessert
アヴァン デセール

Chestnut crepe aumônière
和栗のオモニエール
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