

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

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

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

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

Stewed beef cheeks in red wine, with colorful vegetables  
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 色鮮やかなお野菜をまとわせて  
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)

Mont Blanc  
モンブラン

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

Pumpkin potage soup with sea urchin  
カボチャのポタージュスープ 雲丹を添えて

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

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”

Stuffed pork trotter "Pojariski" style,  
clams and pan-fried foie gras  
豚足のファルシイ ポジャルスキー風 あさりとフォアグラと共に  
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)

Mirror glazed chocolate mousse  
with three kinds of spices  
ミロワールショコラのムース 3種類のスパイスの香り

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