

Bistro

Pate of Japanese chicken, green olive
marinated nameko mushroom with dried fruits, dijon mustard, crouton
国産鶏肉のパテ グリーンオリーブ

滑子とドライフルーツのマリネ デイジョンマスタード クルトン

• • •

Pan fried Spanish mackerel, watermelon radish, okahijiki, tomato lemon confit riviera
鯖のポワレ 紅心大根 おかひじき トマトレモンコンフィリビエ

• • •

Roasted Australian lamb rack, ratatouille, alpine leek, natural jus
オーストラリア産ラムラックのロースト ラタトゥイユ 行者ニンニク ナチュラルジュ

• • •

Vanilla whipped ganache choux, salted caramel ice cream, crème anglaise
バニラガナッシュシュー 塩キャラメルアイスクリーム アングレーズ

• • •

Coffee

コーヒー

¥6,000 (6,600)*

*Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。*

**Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

** () 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。*

Degustation

Marinated sea bream, amansatsu citrus, ostrich fern, mushroom, dandelion leaf purée
真鯛のマリネ 甘夏 ごとみ マッシュルーム ダンデライオンリーフピューレ

. . .

Poached clam, green asparagus pudding, clam cream sauce
蛤のポーチ グリーンアスパラガスのプディング クラムクリームソース

. . .

Pan fried alfonsino, crushed potato, fennel saffron sauce
金目鯛のポワレ ポテトのエクラゼ フェネルサフランソース

. . .

Grilled Japanese beef tenderloin, white asparagus, red wine sauce
国産牛テンダーロインのグリル ホワイトアスパラガス 赤ワインソース

. . .

Dark chocolate cream, pear, crumble, chocolate sauce
ダークチョコレートクリーム 洋梨 クランブル チョコレートソース

. . .

Coffee

コーヒー

Choice of 5 Courses / 5品のコース ¥12,000 (13,200)*
4 Courses / 4品のコース ¥9,000 (9,900)*

*Excluding Pan fried alfonsino, crushed potato, fennel saffron sauce
金目鯛のポワレ ポテトのエクラゼ フェネルサフランソース を除く4品*

*Optional wine pairing with your course menu
3 glasses for an additional ¥4,500 (4,950)*
4 glasses for an additional ¥6,000 (6,600)*
コースメニューをご注文されますと
ワインペアリングをお楽しみいただけます。
3種 ¥4,500 (4,950)*
4種 ¥6,000 (6,600)**

*Optional 3 types of cheese selection before dessert
Comte, Brie, Fourme d' Ambert
for an additional ¥2,000 (2,200)*
デザートの前にチーズの盛り合わせ3種
コンテ ブリー フルムダンベルを
別途 ¥2,000 (2,200)*にてお楽しみいただけます。*

APPETIZERS 前菜

S - Pate of Japanese chicken, green olive marinated nameko mushroom with dried fruits, dijon mustard, crouton 国産鶏肉のパテ グリーンオリーブ 滑子とドライフルーツのマリネ デイジョンマスタード クルトン	¥3,400 (3,740)*
Marinated sea bream, amanatsu citrus, ostrich fern, mushroom, dandelion leaf purée 真鯛のマリネ 甘夏 ごとみ マッシュルーム ダンデライオンリーフピューレ	¥4,200 (4,620)*
Poached clam, green asparagus pudding, clam cream sauce 蛤のポーチ グリーンアスパラガスのプディング クラムクリームソース	¥2,600 (2,860)*
Selection of assorted cheeses and charcuterie チーズとシャルキュトリーの盛り合わせ	¥4,800 (5,280)*
V - Mixed lettuce leaves ミックスリーフサラダ	¥1,700 (1,870)*
Caesar salad, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン	¥2,700 (2,970)*
Niçoise salad, bluefin tuna, egg, olives, anchovy, tomato ニース風サラダ 本マグロと卵 オリーブ アンチョビ トマト	¥3,700 (4,070)*
Snow crab salad, mango, avocado, cocktail sauce ズワイ蟹のサラダ マンゴー アボカド カクテルソース	¥4,000 (4,400)*

SOUP スープ

Soup of the day 本日のスープ	¥1,400 (1,540)*
S - Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,700 (1,870)*

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

**Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

** () 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。*

MAIN DISH メインディッシュ

Pan fried Spanish mackerel, watermelon radish, okahijiki tomato lemon confit riviera 鱈のポワレ 紅心大根 おかひじき トマトレモンコンフィリビエ	¥4,800 (5,280)*
Market fish “En Papillote” seasonal summer vegetables, fish broth with lemon olive oil 鮮魚のパピヨット 季節野菜 フュメとレモンオイルソース	¥4,800 (5,280)*
Pan fried alfoncino, crushed potato, fennel saffron sauce 金目鯛のポワレ ポテトのエクラゼ フェネルサフランソース	¥5,400 (5,940)*
S - Kagoshima chicken leg confit, braised red cabbage mashed potatoes, mustard sauce 鹿児島県産鶏腿肉のコンフィ 赤キャベツのブレゼ マッシュドポテト マスタードソース	¥4,800 (5,280)*
Roasted Australian lamb rack, ratatouille, alpine leek, natural jus オーストラリア産ラムラックのロースト ラタトゥイユ 行者ニンニク ナチュラルジュ	¥4,800 (5,280)*
S - Australian beef sirloin steak (for 2 persons) grilled baby lettuce, cafe de Paris butter sauce, pommery mustard オーストラリア産牛サーロインのステーキ (2名様分) ベビーレタスのグリル カフェドパリバターソース ポメリーマスタード	¥6,200 (6,820)*
Grilled Japanese beef tenderloin, white asparagus, red wine sauce 国産牛テンドーロインのグリル ホワイトアスパラガス 赤ワインソース	¥7,600 (8,360)*

SIDE DISH サイドディッシュ

Mashed potatoes or french fries マッシュドポテト または フレンチフライ	¥1,300 (1,430)*
V - Steamed vegetables 温野菜	¥1,300 (1,430)*
V - Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥1,300 (1,430)*
V - Sautéed green asparagus グリーンアスパラガスのソテー	¥1,500 (1,650)*