

Dîner

Dinner Course “SAVEUR” | ディナーコース “サヴール”

¥ 12,600

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.2.28

Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

Salad with marinated trout and caviar

富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”のマリネ キャヴィアの菜園仕立て

Chinese cabbage potage

白菜のポタージュ ベーコンとトリュフの香り

Lobster meuniere and seaweed risotto with bisque sauce

活オマール海老のムニエル 生青海苔のリゾットとビスクのエキューム

Fillet steak and foie gras with truffle sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 芳醇なソース・トリュフ

Rum raisin and bitter chocolate “Saint-Marc” style with ginger ice cream

ラムレーズンとほろ苦いショコラのサンマルク、ジンジャーアイス

Coffee or tea, after dinner sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Dîner

Dinner Course “TRUFFLE” | ディナーコース「トリュフの誘惑」

¥ 16,000

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.2.28

Bite sized hors d'oeuvre

食前のお楽しみ

Pan-fried scallops with truffle dressing

帆立貝のポワレとブリオッシュ トリュフのヴァネグレットソース

Truffle and foie gras risotto

フォアグラとトリュフのリゾット 卵黄の味噌漬けと茸

Grilled market fish of the day with truffle

マルシェより旬魚のグリエ

生ハム香る魚介のブイヨン、トリュフのエマンセ

Roasted matsusaka beef with seasonal vegetables

松阪牛サーロインのロティ トリュフとポテトのピュレ、根菜のキャラメリゼ

Chocolate chiboust with vanilla ice cream and truffle

ショコラシブーストとトリュフのグラスヴァニニュー ヘーゼルナッツのクリームとキャラメルソース

Coffee or tea, after dinner sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。