

A la carte アラカルトメニュー

Appetizer 前菜

フォアグラのコンフィ 季節野菜のマリネ ポートワインとバルサミコソース Foie gras confit with marinated vegetable, Porto wine and balsamic sauce	¥2,200
スコティッシュサーモンのスモーク サラダ仕立て キャビアとからすみを添えたオレンジソース Smoked Scottish salmon, caviar and dried mullet roe orange sauce	¥2,050
蕪と鶏胸肉のスチーム デュクセルとフルムダンベールのクリームソース Savory steamed turnip and chicken breast, mushroom duxelles and blue cheese sauce	¥1,900
ビクターズのパテ ドカンパーニュと茸のコンフィ Victor' s pate de campagne served with mushroom confit	¥1,800

Soup スープ

松茸入り ビーフダブルコンソメスープ Beef consommé, Matsutake mushroom	¥1,800
野菜たっぷりミネストローネ Vegetable minestrone	¥1,200
茸のチャウダー Mushroom chowder	¥1,300
本日のスープ Today' s soup	¥1,300

A la carte アラカルトメニュー

Sea Food シーフード

真鯛のポワレ オリーブとドライトマトのバターソース ¥2,550
Pan-fried sea bream fillet, dried tomato and olive butter sauce

白身魚の塩麴蒸し グリーンベジタブル添え ¥2,800
デュクセルとクロテッドクリームソース
Salt malted rice steamed seasonal white fish, green vegetables
mushroom duxelles and clotted cream sauce

伊勢海老のスチーム アメリカンクリームソース 温野菜添え ¥8,450
Roasted lobster creamy American sauce,
served with steamed vegetables

鮑のワイン蒸し 肝入り赤ワインソース 野菜の蒸籠蒸し ¥8,450
Roasted abalone red wine and own river sauce

Main Course メインディッシュ

仔羊のペルシャード ナチュラルソース 季節の温野菜添え ¥3,500
Herb grilled lamb rack, natural sauce, served with seasonal vegetable

鴨のロースト ポワブラードソース スパイシーな茸のフリット添え ¥3,550
Roasted duck breast poivrade sauce, spicy fried mushroom

コラーゲン豊富な和牛頬肉のシチュー ¥3,550
Red wine stewed Wagyu beef cheek

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え ¥3,700
Grilled sirloin steak red wine sauce served with steamed vegetables

和牛サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え ¥8,000
Grilled "WAGYU" sirloin steak red wine sauce
served with steamed vegetables

和牛フィレステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え ¥8,450
Grilled "WAGYU" tenderloin steak red wine sauce
served with steamed vegetables

上記料金に別途、消費税及びサービス料 (13%) を加算させていただきます。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

A la carte アラカルトメニュー

Cheese チーズ

本日のチーズとドライフルーツ ¥3,200
Today' s Cheese and dry fruit

Dessert デザート

ビーツのクレメ ダンジュ ¥1,250
Creme d' Anou with beet

野菜のパフェ ¥1,550
Vegetable parfait

アイスクリームとシャーベット ¥1,050
Ice cream and sherbet

本日のデザート ¥1,550
Today' s Dessert