

Prefix Dinner menu

Espoir	： 前菜 2 品 + メイン 1 品 + デザート 1 品	¥9,400
Bonheur	： 前菜 1 品 + メイン 2 品 + デザート 1 品	¥10,600
Paysage	： 前菜 2 品 + メイン 2 品 + デザート 1 品	¥12,500

アミューズ・ブーシュ
Amuse-bouche

アペタイザー Appetizer

カンパチのマリネ 秋茄子のディップと柚子ヴィネグレット
Marinated amberjack with eggplant dip and yuzu vinaigrette

スモークサーモンのタルタル仕立て カラスミサワークリームと
トマトレリッシュ

Smoked salmon tartar with bottarga sour cream and tomato relish

フォアグラのフラン トリュフソース
Flan of foie gras with truffle sauce

エゾアワビ、オマール海老と帆立貝 ローズヒップ風味のコンソメゼリーと共に (+¥1,500)
Ezo-abalone, lobster and scallop with rosehip scented consommé jelly

☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆

ホットアペタイザー、スープ Hot appetizer, soup

チョリソーを挟んだホタテ貝のポワレ ガーリック・バターソース
Pan-fried scallop with chorizo, garlic-butter sauce

リードヴォーとマッシュルームのフリカッセ
Sweetbread and mushroom fricassee

栗のポターージュ
Chestnut potage

銀杏と九条ネギのコンソメ
Consommé with ginkgo and Kujo green onion

☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆～☆

メインディッシュ Main dish

本日の豊洲市場からの一皿
Today's fish plate from Toyosu market

オマール海老、ホタテ貝とキノコのボローバン (+¥1,500)
Lobster, scallop and mushroom Vol-au-vent

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+¥1,500)
Ezo-abalone steak with ao-nori sauce

伊達鶏モモ肉のグリル トリュフヴィネグレット
Grilled Date chicken leg with truffle vinaigrette

群馬県産“くちどけ加藤ポーク”のロースト 午房ソース
Roasted “Katoh pork” loin with burdock sauce

牛肉の赤ワイン煮込み
Braised beef with red wine

仔羊背肉のロースト フルム・ダンベールソース (+¥1,500)
Roasted lamb chop with Fourme d' Ambert sauce

サーロインのグリル 赤ワインソース
Grilled sirloin served with red wine sauce

黒毛和牛サーロインのグリル お好みのソースで (+¥3,800)
Grilled Japanese beef sirloin with your favorite sauce

牛フィレ肉のグリル お好みのソースで (+¥1,500)
Grilled beef tenderloin served with your favorite sauce

お好みのソースをお選び下さい
Please select one from the following sauces

- ① 和風キノコソース
Japanese style mushroom sauce
- ② 赤ワインソース
Red wine sauce
- ③ 午房ソース
Burdock sauce

☆~☆

デザート Dessert

全てのデザートには”クレミア“ソフトクリームが添えられます
All the following desserts is served with “CREMIA” soft cream

栗とほうじ茶のモンブラン
Chestnut and roasted green tea Mont Blanc

洋梨のシブースト
Pear Chiboust

柿のゼリーとチーズムース
Persimmon jelly and cheese mousse

温かいガトーショコラ ベリーソース
Gateau chocolat with berry sauce

野菜のパフェ
Vegetables parfait

フレッシュフルーツのマチエドニア カモミールの香り
Fresh fruits Macedonia scented with chamomile

本日のチーズ ドライフルーツ添え
Today's cheese plate with dried fruits

☆~☆

コーヒー、紅茶、ハーブティ
プティフル
Coffee, tea, herbal tea
served with petit fours