

# Menu Français

食前のお愉しみ  
Amuse-Bouche

鴨のフォワグラと胸身のテリーヌ 赤ワインのジュレ シェリーヴィネガー 野菜のコンフィ  
Foie Gras and Duck Terrine, Red Wine Jelly, Sherry Vinegar, Vegetable Confit

ホタテ貝柱とカブのコンソメ 柚子風味  
Scallop and Turnip Consommé, Yuzu Flavor

本日の魚 グリーンアスパラガスとアニスソヴァージュ  
アラを焼いたヴァンジョーヌソース  
Roasted Fish of The Day, Green Asparagus and Wild Anis, Baked Yellow Wine Sauce

アヴァンデセール  
フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース  
Pre-Dessert  
Fruit Compote, Yugé Farm Fresh Cheese Mousse

苺とミント 色々なテクスチャー クレームカタラン サングリアソース  
Textures of Strawberry, Mint, Catalan Cream, Sangria Sauce

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

プティ・フル  
Petit Fours

7,500

w.m.e.c.s

2 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 5,000

シェフおすすめのキャビアをお楽しみ下さい Additional course

キャビア コンディメント ブリニスとトーストを添えて  
Caviar, Condiments, Toast, Blinis w.m.e  
Osciètre 15g 15,000 Beluga 15g 30,000

フランス産熟成チーズをワゴンサービスにてご用意致しております 1ピース650円～  
French Cheese Selection from the Trolley, Plate 650yen～

メインディッシュとデザートは変更できます Main course and dessert supplement options

和牛肉のローストコーヒーバター 野菜のトリュフ風味 赤ワインソース  
Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Truffle Flavored Vegetables, Red Wine Sauce  
1,100円追加料金を頂戴いたします Supplement 1,100

クレープフランベトラディショナル バニラアイスクリーム アーモンドプラリネ  
Traditional Crêpe "Suzette" Flambé, Vanilla Ice Cream, Almond Praline w.m.e  
850円追加料金を頂戴いたします Supplement 850

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.  
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

\*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。\*Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

# Menu Elegant

食前のお愉しみ

Amuse-Bouche

温かいホワイトアスパラガス 海草ジュレ サヨリのマリネ ベアルネーズソース  
Warm White Asparagus, Seaweed Jelly, Marinated Sayori Fish, Béarnaise Sauce

スジアラのロティ スパイスのきいた甲殻類ソース  
Roasted Sujjara on It's Skin, Spicy Crustacean Sauce

パンタードのファルシー トリュフ シェリーヴィネガー風味のジュ 野菜のコンフィ  
Guinea Fowl Farci, Truffle, Sherry Vinegar Flavored Jus, Vegetable Confit

アヴァンデセール

フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース  
Pre-Dessert

Fruit Compote, Yugé Farm Fresh Cheese Mousse

プラリネ風味のチョコレートボール レモンコンフィクランブル  
フルールドセル ヘーゼルナッツの温かいクーリ

Praline Chocolate Sphere, Lemon Confit, Salt Crumble, Hot Hazelnut Sauce

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

プティ・フル

Petit Fours

9,500

w.m.e.c.s

3 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 7,800

シェフおすすめのキャビアをお楽しみ下さい Additional course

キャビア コンディメント ブリニスとトーストを添えて

Caviar, Condiments, Toast, Blinis w.m.e

Osciètre 15g 15,000 Beluga 15g 30,000

フランス産熟成チーズをワゴンサービスにてご用意致しております 1ピース650円～  
French Cheese Selection from the Trolley, Plate 650yen～

メインディッシュとデザートは変更できます Main course and dessert supplement options

和牛肉のローストコーヒーバター 野菜のトリュフ風味 赤ワインソース  
Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Truffle Flavored Vegetables, Red Wine Sauce  
1,100円追加料金を頂戴いたします Supplement 1,100

クレープフランベトラディショナル バニラアイスクリーム アーモンドプラリネ  
Traditional Crêpe "Suzette" Flambé, Vanilla Ice Cream, Almond Praline w.m.e  
850円追加料金を頂戴いたします Supplement 850

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.  
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

\*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。\*Menu items or products may change based on the availability of ingredients.