



FULL COURSE 6400

一口のアミューズ / フォアグラのクリスピーサンド (+1300)

前菜① / 前菜②

魚料理 / 肉料理 / デザート / 季節のハーブティー

Amuse-Bouche / Foie Gras Crispy Sandwich (+1300)

First Appetizer / Second Appetizer

Fish Dish / Meat Dish / Dessert / Seasonal Herbal Tea

WINE & COCKTAIL PAIRING +5500

CHAMPAGNE + 4 GLASSES

一皿ごとに合わせたペアリングスタイル。
ソムリエが世界中から厳選したワインやカクテルと
料理のマリアージュをお楽しみいただけます。

Enjoy the harmony of each course
with wines and cocktails
selected by our sommeliers from around the world.

NON-ALCOHOLIC DRINK PAIRING +3500

3 GLASSES

オリジナルのノンアルコールカクテルやフレーバーティーなど、
華やかなノンアルコールドリンク3種類を
ペアリングスタイルでお楽しみいただけます。

Enjoy a pairing of three non-alcoholic beverages,
featuring our original mocktails and flavored teas,
selected to complement each course.

パン1個220円でご用意いたします。ご希望の方はスタッフにお申し付けください。
Petit pain (bread): ¥220 (tax included). Please ask our staff if you would like to order.

別途、席料550円を頂戴いたします。
A seating charge of ¥550 per person will be added.

À LA CARTE

フォアグラのクリスピーサンド 1300
Foie Gras Crispy Sandwich

柿とアンディーヴのサラダ
レモンピールの香り クリームチーズとアーモンドスライス添え 1800
Persimmon & Endive Salad with a Hint of Lemon Peel,
Cream Cheese and Toasted Almond Slices

燻製牛タンのスライス 酸味の効いたラヴィゴットソース 2500
Sliced Smoked Beef Tongue with Ravigote Sauce

生ハムと半熟卵のバスケーズ 900
Basquaise with Prosciutto and Soft-Boiled Egg

パテドカンパーニュ 1500
Pâté de Campagne

オマールエビのパスタ 2800
Lobster Pasta

静岡県産富士マスのミキューイ ナージュ仕立て
様々なキノコを添えて 3000
Semi-Cooked Shizuoka Fuji Trout "Mi-Cuit" in a Nage Broth
with a Selection of Mushrooms

国産豚のブレゼ 2800
Braised Japanese Pork

仔羊のロティ マコモダケのソテー タイムバターソース 3800
Roasted Lamb with Sautéed Makomodake and Thyme Butter Sauce

牛肉のボワレ熟成メークインのピューレ赤ワインソース 6200
Pan-Seared Beef with Aged May Queen Potato Purée and Red Wine Sauce

オリーブ 500
Olives

生ハム 1300
Prosciutto

タルト (1Piece) 1280~
Prosciutto

パン1個220円でご用意いたします。ご希望の方はスタッフにお申し付けください。
Petit pain (bread): ¥220 (tax included). Please ask our staff if you would like to order.

別途、席料550円を頂戴いたします。
A seating charge of ¥550 per person will be added.