

Lunch Menu : 平日ランチメニュー

Menu déjeuner A

7,800 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ（2 種類からチョイス）、デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

Menu déjeuner B

10,500 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ（以下からお選び下さい）
 ・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブロード
 ・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク（+¥1,500 でオマール添え）
 ・鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ（+¥1,500）、デザート、
 コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル



【厳選した食材を技術と経験を以て仕立て上げるオートクチュールコースで記憶に残る時間をお作り出来たらご用意したメニューとなります。】

アミューズ、前菜、フォアグラを使った前菜、伊勢海老を使った魚介料理、
 メインディッシュ（以下からお選び下さい）

・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブロード
 ・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク（+¥1,500 でオマール添え）
 ・岩手県一関産 鴨とフォアグラ トリュフのパイ包み焼き
 ソーストリュフ（1名様につき + ¥1,500/2名様から）
 ・黒毛和牛サーロインの藁スモーク
 ソースポワブロード（1名様につき +1,500/12名様から）、
 デザート、
 コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

Lunch Menu : 土・日・祝日ランチメニュー

Menu déjeuner A

8,200 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ（2 種類からチョイス）、デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

Menu déjeuner B

11,000 円

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ（以下からお選び下さい）
 ・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブロード
 ・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク（+¥1,500 でオマール添え）
 ・鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ（+¥1,500）、デザート、
 コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル



【厳選した食材を技術と経験を以て仕立て上げるオートクチュールコースで記憶に残る時間をお作り出来たらとご用意したメニューとなります。】

アミューズ、前菜、フォアグラを使った前菜、伊勢海老を使った魚介料理、

メインディッシュ（以下からお選び下さい）

・黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブロード
 ・白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼きソースビスク（+¥1,500 でオマール添え）
 ・岩手県一関産 鴨とフォアグラ トリュフのパイ包み焼き
 ソーストリュフ（1名様につき + ¥1,500/2名様から）
 ・黒毛和牛サーロインの藁スモーク
 ソースポワブロード（1名様につき +1,500/12名様から）、
 デザート、
 コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

Dinner Menu : ディナーメニュー

MENU SAISON メニュー セゾン

14,500 円

～トータルバランスを追求したメニュー～

アミューズ、前菜1、前菜2、魚料理、
軽やかなスープ、メインディッシュ（2種類からチョイス）、デザート
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

MENU CHEF'S SPECIALITE メニュー シェフズ スペシャリテ

19,500 円

～厳選した食材を培った技術と経験を以て仕立て上げるトラディショナルコース～

アミューズ、前菜1、前菜2、魚料理、
魚介料理、メインディッシュ（2種類からチョイス）、デザート
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

MENU CAVIAR メニュー キャヴィア

25,000 円

～キャヴィア、伊勢海老、フォアグラ、
素材の価値を存分に堪能出来るオートクチュールコース～

アミューズ

【specialite】 オマール海老のコンソメジュレと
カリフラワーのヴルーテ ウニと温泉卵 キャヴィア添え
キャヴィア 30g サワークリームとそば粉のブリニ添え

伊勢海老のシヴェ

鴨のローストとフォアグラのソテートリュフソース

デザート

コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ディナータイム：サービス料を10%頂いております。

※その他食後酒、ノンアルコールドリンク等もご用意しております。