

Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Laitances meunière, Velouté de topinambour
白子のムニエル トピナンプールのヴルーテ

Pressé de foie gras et céleri-rave
フォアグラと根セロリのプレッセ

*“SAWARA” poêlé avec chou de chine braisé
sauce beurre blanc au salsifis*
サワラのポワレと白菜のブレゼ ゴボウのブルブラン

Noisettes de chevreuil rôti, sauce grand veneur
野鹿のロースト ソース・グラン・ヴヌール

Glace au ils de “KIKAI”
喜界島アイス

Terrine de chocolat chaud variété de fraise
温かいテリーヌショコラ イチゴのヴァリエーション

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子
13,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング
9,000



Menu Chef

*Menu proposé par le grand chef YOSHINO
et le chef de cuisine SAKAMOTO.
grâce aux ingrédients sélectionnés,
retrouvez la sensibilité et la création du chef Yoshino
à travers son approche des saisons.*

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する
おまかせメニューでございます

29,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

16,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。
金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Michelin
～ミシュラン獲得記念メニュー～

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Laitances meunière, Velouté de topinambour
白子のムニエル トピナンプールのヴルーテ

Carpaccio de sanglier sauce raifort
イノシシのカルパッチョ ソース・レフォール

Terrine de choux frisé aux truffes et foie gras
チリメンキャベツ、フォアグラ、黒トリュフのテリーヌ

“AMADAI” à la vapeur sauce navet
アマダイのヴァプール カブのソース

Tourte de gibier
ジビエのトゥールト

Glace au ils de “KIKAI”
喜界島アイス

Tiramisu en surprise
ティラミスのシュルプリーズ

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング
11,000