

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

Crème de châtaigne façon cappuccino
シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Assiette de légumes, image jardin de MONET
季節の野菜 モネの庭園をイメージして

“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

Côte de cochon au feu de bois, sauce crème de moutarde à la normande
豚ロースの炭焼き ソース・クレーン・ムタルド ノルマンディー風

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

9,800

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

7,000



Menu nouvel an
～年末年始特別メニュー～

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ェルーテ

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

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

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

Entrecôte grillée, sauce au vin rouge
国産牛ロースのグリエ 赤ワインソース

Glace au ils de “KIKAI”
喜界島アイス

Tiramisu en surprise
ティラミスシュルプリーズ

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

18,500

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

11,000

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。