

Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Crème de maïs frais
とうもろこしの冷製スープ

Mille-feuilles de thon rouge et d'aubergines
本マグロとナスのミルフィーユ

Filet de bar cuire à la vapeur, sauce au vin rouge
スズキのヴァプール 赤ワインソース

Noisettes d'agneau rôti accompagné de merguez
仔羊のロースト メルゲーズ添え

Glace au île de "KIKAI"
喜界島アイス

Soupe de melon parfumé de pernod
メロンのスープ ペルノー風味

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

27,000

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
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 Dégustation

Apéritif
アペリティフ

*Cocktail de Homard et caviar
avec espuma d'ÉDAMAMÉ*
オマールとキャビアのカクテル 枝豆のエスプーマ

Crème de maïs frais
とうもろこしの冷製スープ

Pâté en croûte "Stella Maris"
パテ・アン・クルート ステラマリス

Ravioli de turbo avec écume de beurre d'escargots
サザエのラヴィオリ エスカルゴバターのエキューム

KINMEDAI à la vapeur, émulsion de bisque
金目鯛のヴァプール 甲殻類のエミュルジョン

Tourte de lapereau avec son jus
仔ウサギのトゥールト ジュと共に

Glace au île de "KIKAI"
喜界島アイス

Ensemble chocolat et mangue
チョコレートとマンゴーのアンサンブル

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