

Menu Agréable

Apéritif

アペリティフ

Appetizer

アミューズブーシュ

Cold artichoke soup

アーティチョークの冷製スープ

Tuna and eggplant Mille-feuilles

マグロの赤身とナスのミルフィーユ

Grilled grunt,

anchovy butter sauce and fennel foam

イサキのグリエ ブールダンショワとフヌイユのエキュム

Roasted Duck with mushroom sauce

鴨のロティ 茸の香るソースで

Kikai island ice cream

喜界島アイス

Flanc pâtssier with cherry flambe

フランパティシエ チェリーのフランベを添えて

Organic coffee and small sweets

オーガニックコーヒーと小菓子

15,500

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes

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 proposed by Grand Chef YOSHINO,
and Chef SAKAMOTO.*

*With the selected ingredients,
rediscover the sensitivity and creation of Chef Yoshino
through its approach to the seasons.*

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

31,000

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes
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

18,000

If you have any food allergies, please feel free to let our staff know.

The price includes service charge and consumption tax.

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

Marinated scampi with vanilla fragrance

ラングスティースのマリネ バニラの香りで

Cold Canteloup soup

赤肉メロンの冷製スープ

Young rabbit and foie gras terrine

仔ウサギとフォアグラのテリーヌ

Smoked conger eel fritter with port wine sauce

燻製した穴子のベーニエ ソース・ポルト

Baked tilefish with crispy scales, served with passion fruit sauce

アマダイの鱗焼き パッションフルーツのソースで

Roasted pigeon from Landes with a light sauce

ランド産鳩のロティ 軽く仕上げたソースと共に

Kikai island ice cream

喜界島アイス

Piña Colada dessert

ピニャコラーダのデセール

Organic coffee and small sweets

オーガニックコーヒーと小菓子

21,000

Sommelier selected wine pairing to compliment the dishes

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

12,000