

Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Appetizer
アミューズブーシュ

Gaspacho de pastèque
スイカのガスパチョ

*Marinated fresh fish
grilled eggplant puree and tomato consomme*
鮮魚のマリネ 焼きナスのピューレとトマトのコンソメ仕立て

Steamed sea bass with red wine sauce
スズキのヴァプール 赤ワインのソースで

Roasted lamb and its sauce
仔羊のロースト そのジュと共に

Kikai island ice cream
喜界島アイス

Lemon tart and olive oil sherbet
レモンのタルト オリーブオイルのソルベを添えて

Organic coffee and small sweets
オーガニックコーヒーと小菓子

15,500

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

31,000

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

18,000

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

Appetizer
アミューズブーシュ

Cold potato and peach soup
桃のヴィシソワーズ

Tuna and eggplant Mille-feuilles
マグロの赤身とナスのミルフィーユ

Western crayfish gratin with sabayon sauce
阿寒湖産エクルヴィスのグラタン ソースサヴァイヨン

Stuffed scorpion fish with bouillabasse sauce
カサゴのファルシー ソース・ブイヤベース

Young rabbit meat pie and its sauce (for 2person)
仔ウサギのトゥールト そのジュと共に (お二人様から)

Kikai island ice cream
喜界島アイス

Peach dessert "tambal elysee" style and candy art
桃のタンバルエリゼ 飴細工と共に

Organic coffee and small sweets
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

12,000