

*Menu Confortable*

*Apéritif*

アペリティフ

*Amuse-bouche*

アミューズブーシュ

*Vichyssoise de Macrophylle froid*

大葉のヴィシソワーズ

*Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"*

軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

*Canard "GINGAMO" rôti sauce champignon*

銀鴨のロティ 茸の香るソースで

ou または

*Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise*

(supplément de ¥2,800)

国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,800)

*Nage de pastèque et glace au sel*

スイカのナージュ 塩のアイスクリームを添えて

*Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

8,500

*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

5,000



*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

23,000

*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

14,000

*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 Harmonie*

*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

*Assiette de légumes, image jardin de MONET*

季節の野菜 モネの庭園をイメージして

*ISAKI grillé, sauce bouillabasse*

イサキのグリエ ソース・ブイヤベース

*Canard "GINGAMO" rôti sauce champignon*

銀鴨のロティ 茸の香るソースで

ou または

*Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise*

(supplément de ¥2,000)

国産牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ (+¥2,000)

*Nage de pastèque et glace au sel*

スイカのナージュ 塩のアイスクリームを添えて

*Café biologique et mignardises*

オーガニックコーヒーと小菓子

12,000

*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

8,000