

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