

APPETIZER

前菜

Artichoke Poivrad Barigoule with Hazelnut and Anchovy ¥6,500

アーティチョークポワヴラードのバリグール
ヘーゼルナッツとアンチョビの味わい

FISH DISHES

魚料理

Sciol Fish with Crispy Scale, Brioche of Liver, Seaweed with Lemon 14,000

キンキの松笠仕立てフオワのブリオッシュ
海藻とレモンのコンディマン

Homard Lobster in Cocotte, Wild Mushroom 19,500

ヨーロッパ産ブルー・オマール海老のココット焼き
天然茸との共演

MEAT DISHES

肉料理

Tenderloin of Agu Pork of Okinawa Marinated with Green Tea and Kelp Powder 12,600

Stuffed Zucchini Flower

緑茶と昆布でマッサージされた沖縄アグー豚のロース肉
花クールジェットのファルシと一緒に

Wagyu Sirloin, Gnocchi of Comte Cheese and Anchovy, Onion Farcie 21,000

特撰和牛サーロインのポワレ
熟成コンテチーズのニョッキとアンチョビ / 玉葱のファルシ

SPECIAL

逸品

Black Truffle in Pastry 31,000

黒トリュフのパイ包み焼き

CHEESE AND DESSERT

チーズとデザート

Selected Cheese by Bernard Antony 4,800

ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ

One Fruit... 4,200

ひとつの果実