

LE MENU DE THIERRY

Artichoke Poirrad Barigoule with Hazelnut and Anchovy

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

Idiot Fish with Crispy Scale, Brioche of Liver, Seaweed with Lemon

キンキの松笠仕立て フォワのブリオッシュ
海藻とレモンのコンディマン

☆ *Komard Lobster in Cocotte, Wild Mushroom*

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

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

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

☆☆

Black Truffle in Pastry

黒トリュフのパイ包み焼き

One Fruit...

ひとつの果実

Coffee with Chocolates

カフェとショコラ

¥50,000

* お肉料理との変更を承ります。

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

特撰和牛サーロインのポワレ ¥ 5,600
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

Filet of Beef

特撰和牛フィレ肉のポワレ ¥ 11,000

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆☆
上記メニューより☆☆印の料理を除いたコース
¥38,500

MENU WITHOUT THE DISH MARKED ☆ AND ☆☆
上記メニューより☆印と☆☆印の料理を除いたコース
¥25,000

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIONS.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

価格はいずれもサービス料・消費税込。