

## APPETIZER

### 前菜

*Parisien of Consomme and Seek with Oscetra Caviar, Cream of Dried Bonito Flakes* ¥9,000  
華やかに仕上げたパリジャン  
鰹節クリームとオシエトラキャヴィア

## FISH DISHES

### 魚料理

*Sea Bass with Kelp, Shellfish* 12,800  
海藻を着飾ったフランス産鱸  
様々な貝類と共に

*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

*Roasted Veal Rib with Cream Sauce, Spring Vegetables* 17,500  
フランス産骨付き仔牛肉のロティ ブランケット仕立て  
旬の野菜を散りばめて

*Wagyu Sirloin, Snocchi 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

*Nougat Glace with Lemon Jelly with A Hint of Rosemary* 4,200  
軽やかなヌガー・グラッセローズマリーが香るレモンのジュレ