

LE MENU DE THIERRY

Shellfish in Dassai Sake Jelly, Shio Koji

様々な貝と瀬祭のジュレ
塩麴の旨味

☆ Roasted Langoustine, Cloud of Morel with Smoked Vinegar

静岡県産赤座海老のロースト 軽やかに仕上げたモリーユ茸の雲
燻製ビネグレット

Red Mullet with Crispy Scale, Liver Pate with Lemon and Rape Blossom

ルジェの松笠仕立て
フォワのパテ レモンのコンディマン 菜の花

☆☆ Slowly Cooked Black Abalone with Red Wine Sauce

優しく火入れをした黒鮑 シヴェソースと共に

Roasted Veal with Creamy Blanket Sauce, Baby Bamboo Shoots

フランス産骨付き仔牛肉のロティをブランケット仕立てで
若筍と一緒に

Floating Lemon Meringue on Basil Soup, Juniper Berry Sorbet

メレンゲシトロンをバジル香るスープに浮かべて
ジェニパーベリーのスルベ

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。

Sirloin of Beef with Beetroot and Smoked Butter ¥5,600

特選和牛サーロインのポワレ
ビーツのラッケに燻製バター 酸味のあるムースリーヌと共に

Filet of Beef

¥11,000

特選和牛フィレ肉のポワレ

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。