

APPETIZER

前菜

Shellfish in Dassai Sake Jelly, Shio Koji ¥7,000

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ユ茸の雲
燻製ビネグレット

14,000

FISH DISHES

魚料理

Red Mullet with Crispy Scale, Liver Pate with Lemon and Rape Blossom 14,000

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 24,000

優しく火入れをした黒鮑 シヴェソースと共に

MEAT DISHES

肉料理

Roasted Veal with Creamy Blanket Sauce, Baby Bumboe Shoots 16,000

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

Sirloin of Beef with Beetroot and Smoked Butter 21,000

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

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

Floating Lemon Meringue on Basil Soup, Juniper Berry Sorbet 4,200

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