

# LE MENU DE THIERRY

Various Shellfish and Sea Urchin

Marinated Persimmon with Champagne Vinegar

様々な貝と雲丹を合わせた豪華な一皿  
シャンパンビネガーでマリネした柿をアクセントに

Cauliflower Meuniere



Mornay Sauce and Black Truffle

旬のカリフラワーを香ばしくムニエルにして  
モルネーソース / 黒トリュフ

Dover Sole Farce with Jerusalem Artichoke

ドーバーソールのファルシ  
異なる食感のトピナンブルを添えて



European Blue Lobster Americaine Style

ヨーロッパ産ブルー・オマール海老のアメリカ風  
レ セゾンスタイルで

Roasted Venison Loin with Saffron Flavored Quince

Smoked Beets Dressed with Cacao Vinegar

蝦夷鹿ロース肉のロティとサフラン風味のマルメロ  
燻製にして香り良く仕上げたビーツにビネカオを合わせて

Traditional Far Breton Persimmon and Umeboshi

柿と梅干で仕上げたブルターニュ地方の伝統菓子ファーブルトン

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 Leek and Truffle

¥ 5,600

特選和牛サーロインのポワレ  
西洋葱とトリュフの共演

Fillet of Beef with Leek and Truffle

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。