

APPETIZER

前菜

Various Shellfish and Sea Urchin ¥8,400

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 13,500

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

FISH DISHES

魚料理

Dover Sole Farce with Jerusalem Artichoke 14,800

ドーバーソールのファルシ
異なる食感のトピナンプールを添えて

European Blue Lobster Americaine Style 24,000

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

MEAT DISHES

肉料理

Roasted Venison Loin with Saffron Flavored Quince 13,800

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

Sirloin of Beef with Leek and Truffle 21,000

特選和牛サーロインのポワレ
西洋葱とトリュフの共演

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

Traditional Far Breton Persimmon and Umeboshi 4,200

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