

## 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 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	14,800
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	24,000

## MEAT DISHES

### 肉料理

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	13,800
Sirloin of Beef with Leek and Truffle 特選和牛サーロインのポワレ 西洋葱とトリュフの共演	21,000

## SPECIAL

### 逸品

Black Truffle in Pastry 黒トリュフのパイ包み焼き	31,000
---	--------

## CHEESE AND DESSERT

### チーズとデザート

Selected Cheese by Bernard Anthony ベルナール アントニーさんのおすすめチーズ	4,800
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	4,200