

Bourgogne ブルゴーニュ

¥8,800

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

燻製鯖のシャンパンヴィネガーマリネ
カルダモン風味
Smoked mackerel marinated in champagne vinegar
cardamom flavor

Entrée 2°

帆立貝ムースのグリエ
落の薑ソース 烏賊のソテ
Grilled scallop mousse
Butterbur sprout sauce with sautéed squid

Entrée 3°

リ・ド・ヴォーのポワレ
セップ茸のヴルーテ バニユルスワインソース
Poiret of Ri de Vaux
Cep mushroom veloute sweet wine sauce

Soupe

三浦大根のポタージュ
発酵大根とロティ昆布
Miura radish potage
With fermented radish and roasted kelp

Poisson

鮪頬肉のムニエル
三浦春キャベツのブレゼ
ベーコン・焦がしバターソース
Tuna Cheek Meuniere
Braised Miura Spring Cabbage
Bacon and burnt butter sauce

Viande

葉山牛腿肉のポワレ
赤ワインソース モリーユ香るリ・オ・ブール
Sauted Hayama Beef Round
With Red Wine Sauce and Butter rice with morel mushrooms

Dessert

八朔のヴァシュラン
シェーブルチーズのムース
バイマックルソース
Hassaku Vacherin
Chevre cheese mousse
bimackle sauce

Pain

パン
Bread

Coffee

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ワインなどに合わせてプラス¥1,300で追加を承れます
『フロマージュ盛り合わせ ハーフサイズ』
Half-size Assorted Cheese
(Additional charge 1,300yen)

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price

Bonne Femme ボンファム

¥6,600

Amuse

一口のお楽しみ
Starter

Entrée

燻製鯖のシャンパンヴィネガーマリネ
カルダモン風味
Smoked mackerel marinated in champagne vinegar
cardamom flavor

Entrée 2°

帆立貝ムースのグリエ
落の薑ソース 烏賊のソテ
Grilled scallop mousse
Butterbur sprout sauce with sautéed squid

Soupe

三浦大根のポタージュ
発酵大根とロティ昆布
Miura radish potage
With fermented radish and roasted kelp

Poisson

鮪頬肉のムニエル
三浦春キャベツのブレゼ
ベーコン・焦がしバターソース
Tuna Cheek Meuniere
Braised Miura Spring Cabbage
Bacon and burnt butter sauce

Viande

仔羊腿肉のブランケット
モリーユ香るリ・オ・ブール
Creamy lamb leg
Butter rice with morel mushrooms

Dessert

八朔のヴァシュラン
シェーブルチーズのムース
バイマックルソース
Hassaku Vacherin
Chevre cheese mousse
bimackle sauce

Pain

パン
Bread

Coffee

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

メインディッシュをプラス¥4,200にてアップグレード
『黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え』
Roasted beef fillet with seasonal vegetable
(Additional charge 4,200yen)

※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price