

# Menu

## AMUSE

アミューズ

フランス産 ホワイトアスパラガスの温製 クラシックオランダーズソース

*Warm French white asparagus with classic Hollandaise sauce*

フレッシュスライストリュフ (+3,000)

*Freshly sliced truffle*

## APPETIZER

前菜

信州サーモンのマリネ オレンジ風味 ピサンリのサラダ キャビア添え

*Marinated Shinsbu salmon with orange zest and Pissenlit salad garnished with caviar*

## FISH DISHES

魚料理

メバルのポワレ ビーツのソース プティラタトゥイユを詰めた花ズッキーニ添え

*Rockfish poêlée served with beet sauce, stuffed courgette blossom with petit ratatouille*

## MEAT DISHES

肉料理

北海道産 サフォークラムとトリュフの春キャベツ包み焼き

*Baked Suffolk lamb and truffle in spring cabbage wrap*

パン

*Bread*

パティシエ特製 春のアシェットデザート

*Spring Assiette desserts*

コーヒー または 紅茶

*Coffee or Tea*

小菓子

*Petits fours*

¥40,000

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。  
If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.

上記料金には税金とサービス料が含まれています。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.