



Dinner Course



ディナーコース

ご利用日より2週間前までの事前予約で承ります。
Requires a 2-week-advance reservation.

AMUSE

アミューズ

蝦夷アワビ トリュフとマッシュルームのパートブリック包み
Ezo Abalone, Truffle and Mushrooms wrapped in Pastry Brick

APPETIZER

前菜

フォアグラとアマレット風味のマスカルポーネのムースのガトー仕立て カシス風味
Foie Gras and Amaretto-Flavoured Mascarpone Mousse Gateau-Style, with Cassis Sauce

SOUP

スープ

トリュフのロワイヤル ダブルコンソメスープ
Double Consommé Soup, Truffle Royale

FISH DISHES

魚料理

ラングスティースとパイのコルネ仕立て ヴァニラ風味 アメリケーヌソース
Langoustine in Puff Pastry Cornet, Vanilla-Scented with Souce Américaine

GRANITÉ OF THE DAY

本日のグラニテ

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

近江牛雌フィレ肉のグリエ セップ茸のソース
Omi Beef Fillet with Cèpe Mushroom Sauce

or

北海道産 サフォークラムの薫焼き タイム風味
Hokkaido Suffolk Lamb roasted on straw, with Thyme

or

蝦夷鹿背肉のロースト カカオ風味のポワブラードソース
Roasted Ezo Venison Loin with Cocoa-Infused Sauce Poivrade

or

ブルターニュ産 オマール海老のロースト ジロール茸とトリュフのクリームソース
Roasted Brittany Lobster with Cream Sauce of Girolle and Truffle

DESSERT

デザート

パティシエ特製 アシエットデザート
Chef Pâtissier's Assiette Dessert

or

クレープフランベ
Crêpe Flambée

or

本日のフルーツフランベ
Fruits Flambée of the Day

※上記デザートは、テーブルの皆様同一のご注文にて承っております。
Please note that the above dessert must be ordered as the same selection by all guests at the table
※フランベデザートは3日前のご予約で承っております。
The flambé dessert is available by reservation at least three days in advance.

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours

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.