APPETIZER・SOUP

Cold potage of corn "Gold rush" with sea urchin and consomme jelly
とうもろこし”ゴールドラッシュ”の冷製ポタージュ　¥1,500
生雲丹とコンソメジュレ

Foie gras terrine and macademia nuts praline with apple mango
フォアグラテリーヌとマカダミアナッツのプラリネ　¥2,200
アップルマンゴーと共に

Chicken mousseline with lobster supreme sauce
錦爽どりのムースリーヌ　オマール海老のシュプレームソース　¥2,500

Mont saint michel blue mussel and green beans gnocchi with saffron sauce
モンサンミッシェル産ムール貝と青豆のニョッキ　サフランソース　¥2,500

Ballottine of eel and foie gras with port wine sauce
鰻とフォアグラのバロティーヌ　スパイスの効いたポルトソース　¥2,500

Norwegian salmon mi cuit and lime flavor tomato coulis
50℃で加熱したノルウェーサーモンのミキュイ　¥2,800
ライム香るトマトのクーリ

SEAFOOD・MEAT

Pan-fried sea bass with eggplant coulis and red onion ravigote sauce
スズキのポワレ　茄子のクーリと赤玉葱のラヴィゴットソース **¥2,800**

Lobster pie in chausson style
オマール海老のパイ包み ショーソン仕立て **¥3,500**

Roasted lamb rack and orange flavored jus
仔羊背肉のロースト　オレンジ風味のジュ **¥3,500**

Red wine stew of Japanese beef cheek
赤ワイン国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 **¥4,200**

Grilled japanese beef tenderloin and foie gras "Rossini" style
国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 **¥6,200**
イタリア ミシュラン二つ星レストラン アルベルト・ファッカーニ氏からインスピレーションを受けたシグネチャーメニューです。

Grilled Japanese beef sirloin green pepper sauce
国産牛サーロインのグリル　グリーンペッパーソース **¥6,200**

DESSERT

Red wine compote of white peach with lychee and raspberry sherbet
白桃の赤ワインコンポート **¥1,800**
ライチとラズベリーのソルベとともに

Kona coffee cream brulee with chocolat and cherry ensemble
コナコーヒーのクレームブリュレ **¥1,800**
ショコラとグリオットのアンサンブル

Mango carpaccio 10 flavor sherbet with lime tuile
マンゴーのカルパッチョ
10フレーバーソルベにライムのチュイルを添えて **¥1,800**