

Seasonal [シーズナル]

"Corn velouté" consommé jelly, foie gras	トウモロコシのブルーテ コンソメジュレとフォアグラ
From the summer ocean and small garden shrimp blanc manger and coulis	夏の海と菜園より 海老のブランマンジェとクーリ
Mussels from Mont Saint Michel marinière style, edamame mijoter	モンサンミッシェル産 ムール貝 マリニエール仕立て 枝豆のミジョテを合わせて
Chef's recommended white fish "Barigoule"	シェフおすすめ白身魚 バリグール
Challandais duck breast black pepper and pineapple with lime scent	シャラン産 鴨胸肉 黒胡椒とパイナップル ライムの香りを乗せて
Mask melon jelly with almond milk ice cream	マスクメロンのジュレ寄せ 香ばしいアーモンドミルクアイスクリームとともに
Coffee and petit four	コーヒーと小菓子

¥12,000

Special price for hotel guest ご宿泊者優待料金 ¥10,000

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

当社のアレルゲン情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials

(shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.

(our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests

we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment

we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information

(food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Specialty [スペシャルティ]

Small appetizer	お食事前の軽い一皿
"Kunugi trout" from Fujinomiya basil and green tomato coulis	静岡県富士宮産 くぬぎ鱒 バジルと青トマトのクーリ
Foie gras confit various sweet and acidity taste	フォアグラのコンフィ 様々な甘みと酸味
Conger eel with mild smoky flavor	穴子 穏やかな薫香を纏わせて
Chef's recommended white fish "Glavlax"	シェフおすすめ白身魚 グラブラックス

Main dish メインディッシュ

Lamb lack from Sisteron, France bell pepper and seasonal garlic emulsion	フランス シストロン産 仔羊背肉 パプリカとガーリックのエマルジョン
or	または
Roasted "Kuroge Wagyu" beef oxtail comesquis, horseradish cream	黒毛和牛 希少部位をじっくりとロティして 牛テールのクロメスキとレフォールのクリーム
or	または
Black salt crust roasting "Kuroge Wagyu" beef fillet	黒毛和牛フィレ肉 漆黒のパイで包んで
※¥2,000 additional charge	※ 追加料金 ¥2,000

Lychee sherbet with raspberry	ライチのシャーベット ラズベリー添え
Millefeuille with fruits mint accent	ミルフィーユ フルーツ仕立て ミントのアクセント
Coffee and petit four	コーヒーと小菓子

¥18,000

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Chef's passion [シェフズパッション]

Small appetizer	お食事前の軽い一皿
Lobster, turnip and oscietra caviar lime flavor	オマール海老 蕪とオシエトラキャビア ライム風味
Foie gras confit various sweet and acidity taste	フォアグラのコンフィ 様々な甘みと酸味
Abalone sauté navy beans stew and seaweed butter	鮑のソテー 白インゲン豆のミジョテと海藻のバターで
Sole from Dover, France vienna style, vin jaune sauce	フランスドーバー産 舌平目 ヴィエノワーズ仕立て ヴァンジョーヌソース

Main dish メインディッシュ

Black salt crust roasting "Kuroge Wagyu" beef fillet or Lamb lack from Sisteron, France bell pepper and seasonal garlic emulsion	黒毛和牛フィレ肉 漆黒のパイで包んで または フランス シストロン産 仔羊背肉 パプリカとガーリックのエマルジョン
--	---

Lychee sherbet with raspberry	ライチのシャーベット ラズベリー添え
Cream orange, vanilla and citrus jelly with raspberry chocolate ice cream	クレームオランジュ バニラと柑橘のジュレ ラズベリーショコラのアイスクリーム
Coffee and petit four	コーヒーと小菓子

¥24,000

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。*COCOA-新型コロナウイルス接触確認アプリ*



新型コロナウイルス感染症の陽性者と接触した可能性につ

いて、

COCOA-新型コロナウイルス接触確認アプリ

Appetizer 前菜

- | | |
|---|------------------------|
| 1 "Kunugi trout" from Fujinomiya basil and green tomato coulis
静岡県富士宮産 くぬぎ鱒 バジルと青トマトのクーリ | ¥3,800 |
| 2 Foie gras confit various sweet and acidity taste
フォアグラ コンフィ 様々な甘みと酸味 | ¥4,200 |
| 3 Conger eel with mild smoky flavor
穴子 穏やかな薫香を纏わせて | ¥4,500 |
| 4 Combination salad, sherry vinaigrette
コンビネーションサラダ シェリーヴィネガー風味 | GF, V, P ¥2,000 |
| 5 Warm vegetables
バラエティー豊かな温かい彩り野菜の盛り合わせ | GF, V, P ¥2,300 |
| 6 Caviar Brise Verte style (30g)
キャビア ブリーズヴェールスタイル (30g) | ¥12,000 |

Soup スープ

- | | |
|---|--------|
| 7 "Soup verte" chilled style bell pepper blancmange
"冷製スープヴェール" パプリカのブランマンジェ | ¥1,800 |
| 8 Beef consommé soup
ビーフコンソメスープ | ¥2,100 |
| 9 "Corn velouté" consommé jureé, foie gras
トウモロコシのブルーテ コンソメジュレとフォアグラ | ¥2,400 |

Seafood 魚介料理

- | | |
|---|--------|
| 10 Sautéed chef's recommended white fish gournoble sauce
シェフおすすめの白身魚のソテー グルノーブルソース | ¥3,000 |
| 11 Chef's recommended white fish "Barigoule"
シェフおすすめの白身魚のソテー パリグール | ¥3,800 |
| 12 Chef's recommended white fish "Glavlux"
シェフおすすめ白身魚 グラブラックス | ¥4,800 |

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Meat 肉料理

- 13 Grilled chicken, mustard sauce **P** ¥3,500
国産鶏のグリル マスタードソース
- 14 Grilled Australian beef fillet, Madeira wine sauce **P** ¥4,500
オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ マデラソース 100g / 3.5 OZ
150g / 5 OZ ¥6,500
- 15 Duck breast from Challans, France ¥4,800
black pepper flavored pineapple, lime scent
シャラン産 鴨胸肉 黒胡椒風味のパイナップルとライムの香を乗せて
- 16 Lamb lack from Sistrion, France ¥7,500
bell pepper and seasonal garlic emulsion
フランス シストロン産 仔羊背肉 パプリカとガーリックのエマルジョン
- 17 Roasted "Kuroge Wagyu" beef ¥7,800
oxtail cromesquis, horseradish cream
黒毛和牛 希少部位をじっくりとロティして
牛テールのクロメスキとレフォールのクリーム

Pasta パスタ

- 18 Fettuccine bolognese ¥2,200
フェットチーネ ボロネーゼ
- 19 Organic linguine puttanesca ¥2,700
オーガニック リングイーネ プッタネスカ

Desserts デザート

- 20 Ice cream [Vanilla · Chocolate · Pistachio] **GF** ¥1,500
アイスクリーム [バニラ · チョコレート · ピスタチオ]
- 21 Sherbet [Passion fruit · Cassis · Strawberry] **GF, V, P** ¥1,500
シャーベット [パッションフルーツ · カシス · イチゴ]
- 22 Millefeuille with fruits mint accent ¥1,800
ミルフィーユ フルーツ仕立て ミントのアクセント
- 【SDGs 産地応援メニュー】～熊本県の八代トマトを使用した特別メニュー～
- 23 Ricotta cheese tart, basil and tomato sherbet ¥1,700
リコッタチーズのタルト バジルとトマトのシャーベット
不揃いトマトをパティシエの手によって生まれ変わらせた一品

GF...Gluten free(グルテンフリー) **V**...Vegetarian(ベジタリアン) **P**...Pork free(ポークフリー)

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。