

# Seasonal

シーズナル

*Small appetizer*

お食事前の軽い一皿

*Lightly roasted cuttlefish, dried vegetable taboret, cuttlefish ink, tuil*

墨烏賊 軽く炙って 干し野菜のタブレ イカ墨のチュイル

*Crustaceans bisque, potato and Cognac cream*

甲殻のビスク ポテトとコニャックのクリームを浮かべて

*Spanish mackerel from Yawatahama, Ehime, sensitive heating, citrus and condiment*

愛媛県 八幡浜産 サワラ 繊細な加熱で 柑橘とコンディマン

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

*Yezo venison from Higashidaisetsu, Hokkaido, with classical red wine sauce*

北海道 東大雪産 蝦夷鹿 クラシックな赤ワインソースとともに

*Grilled "Kuroge wagyu" beef fillet, truffle and mellow madeira wine sauce*

黒毛和牛フィレ肉のグリエ トリュフと芳醇なソースで(+ ¥3,000)

*Chestnut cheese cake gratin, rum raisin ice cream*

マロンチーズケーキのグラチネ ラムレーズンアイスクリーム

*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.

# Specialty

スペシャリティー

*Small appetizer*

お食事前の軽い一皿

*"Langoustine" jelly and root celery cream, caviar accent*

ラングステイヌ ジュレと根セロリのクリーム キャビアのアクセント

*Foie gras confit, lemon and dried fig brioche french toast*

フォアグラのコンフィ

レモンとドライフィグのブリオッシュフレンチトーストと合わせて

*Challandais duck breast, onion, salad and truffle*

シャラン産鴨胸肉と玉ねぎ サラダとトリュフ

*Flounder and scallop, crustian style*

ヒラメと帆立貝 クリュスティアン仕立て

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

*Fillet of veal from Bretagne, France, morel mushroom, taro, comté cheese sabayon sauce*

フランス ブルターニュ産 仔牛フィレ肉

モリーユ茸と里芋 コンテチーズのサバイヨンソース

*Roasted "Kuroge Wagyu" beef with root vegetables*

黒毛和牛 希少部位をじっくりとロティして 根菜とともに

*Pie wrapped "Kuroge wagyu" beef fillet, truffle and mellow sauce*

黒毛和牛フィレ肉 パイで包んで トリュフと芳醇なソースで (+ ¥2,000)

*Olive oil ice cream*

オリーブオイルのアイスクリーム

*"Crémet d' Anjou" strawberry confiture, orange scent*

クレームダンジュ イチゴのコンフィチュール オレンジの香り

*Coffee and petit four*

コーヒーと小菓子

¥18,000

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。

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.

# Chef's Passion

シェフズパッション

*Small appetizer*

お食事前の軽い一皿

*"Langoustine" jelly and root celery cream, caviar accent*

ラングスティヌ ジュレと根セロリのクリーム キャビアのアクセント

*Foie gras confit, lemon and dried fig brioche french toast*

フォアグラのコンフィ

レモンとドライフィグのブリオッシュフレンチトーストと合わせて

*Abalone, king crab echube, lemongrass and ginger flavor*

鮑とタラバ蟹 エチュベで レモングラスとジンジャーの香り

*Tilefish from Yawatahama, Ehime, crustian, black cabbage sauce*

愛媛県 八幡浜産 甘鯛 クリュスティアン 黒キャベツのソース

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

*Pie wrapped "Kuroge wagyu" beef fillet, truffle and mellow sauce*

黒毛和牛フィレ肉 パイで包んで トリュフと芳醇なソースで

*Fillet of veal from Bretagne, France, morel mushroom, taro, comté cheese sabayon sauce*

フランス ブルターニュ産 仔牛フィレ肉 モリーコ茸と里芋 コンテチーズのサバイオンソース

*Olive oil ice cream*

オリーブオイルのアイスクリーム

*Cassis flavored pear compote with chestnuts cream*

カシス風味の洋ナシのコンポート マロンクリームと合わせて

*Coffee and petit four*

コーヒーと小菓子

¥24,000

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。

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.



"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、  
通知を受けることができます。

## Appetizer 前菜

---

- |   |  |                        |
|---|--|------------------------|
| 1 | <i>Lightly roasted cuttlefish, dried vegetable taboret cuttlefish ink tuil</i><br>墨烏賊 軽く炙って 干し野菜のタブレ イカ墨のチュイル          | ¥2,700                 |
| 2 | <i>Foie gras confit, lemon and dried fig brioche with France toast</i><br>フォアグラのコンフィ<br>レモンとドライフィグのブリオッシュフレンチトーストと合わせて | ¥4,200                 |
| 3 | <i>"Langoustine" jelly and root celery cream, caviar accent</i><br>ラングステース ジュレと根セロリのクリーム キャビアのアクセント                    | ¥6,000                 |
| 4 | <i>Combination salad, sherry vinaigrette</i><br>コンビネーションサラダ シェリーヴィネガー風味  | <b>GF, V, P</b> ¥2,000 |
| 4 | <i>Warm vegetables</i><br>バラエティー豊かな温かい彩り野菜の盛り合わせ   | <b>GF, V, P</b> ¥2,300 |
| 5 | <i>Caviar Brise Verte style (30g)</i><br>キャビア ブリーズヴェールスタイル (30g)   | ¥12,000                |

## Soup スープ

---

- |   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| 6 | <i>Harmonies cep mushroom velouté and foie gras</i><br>セップ茸のヴェルーテとフォアグラムース       | ¥2,100          |
| 7 | <i>Beef consommé soup</i><br>ビーフコンソメスープ  | ¥2,100          |
| 8 | <i>Crustaceans bisque, potato and Cognac cream</i><br>甲殻のビスク ポテトとコニャックのクリームを浮かべて | <b>P</b> ¥2,800 |

## Seafood 魚料理

---

- |    |  |                 |
|----|--|-----------------|
| 9  | <i>White fish wapped with Shougoin turnip, herb scent cream sauce</i><br>聖護院かぶらを纏った白身魚 香草風味のクリームソース                    | <b>P</b> ¥3,800 |
| 10 | <i>Spanish mackerel from Yawatahama, Ehime, sensitive heating citrus and condimen</i><br>愛媛県 八幡浜産 サワラ 繊細な加熱で 柑橘とコンディマン | <b>P</b> ¥3,600 |
| 11 | <i>Flounder and scallop, crustian style</i><br>ヒラメと帆立貝 クリュスティアン仕立て   | <b>P</b> ¥4,300 |

---

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

12	<i>Grilled chicken, mustard sauce</i> 国産鶏のグリル マスタードソース		<b>P</b>	¥3,500
13	<i>Grilled Australian beef fillet, Madeira wine sauce</i> 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	<b>P</b>	¥4,500 ¥6,500
14	<i>Two kinds of veal meat, cheek meat and loin, sauce berycy and Madeira wine sauce</i> 仔牛ほほ肉とロース肉の2種の味わい ソースベルシーとマデラソース			¥4,300
15	<i>Yezo venison from Higashidaisetsu, Hokkaido with classical red wine sauce</i> 北海道 東大雪産 蝦夷鹿 クラシックな赤ワインソースとともに		<b>P</b>	¥4,800
16	<i>Roasted "Kuroge Wagyu" beef, root vegetables purée</i> 黒毛和牛 希少部位をじっくりとロティして 根菜とともに		<b>P</b>	¥7,800
17	<i>Fillet of veal from Bretagne, France morel mushroom, taro, comte cheese sabayon sauce</i> フランス ブルターニュ産 仔牛フィレ肉 モリーユ茸と里芋 コンテチーズのサバイオンソース		<b>P</b>	¥8,500

*Pasta* パスタ

18	<i>Bolognese</i> ボロネーゼ			¥2,200
19	<i>Organic linguine</i> オーガニック リングイーネ			¥2,700

*Desserts* デザート

20	<i>Ice cream [ Vanilla · Chocolate · Green tea ]</i> アイスクリーム〔バニラ・チョコレート・抹茶〕		<b>GF</b>	¥1,500
21	<i>Sherbet [ Apple · Mandarin · Strawberry ]</i> シャーベット〔リンゴ・マンダリン・イチゴ〕		<b>GF, V, P</b>	¥1,500
22	<i>"Crêmet d'Anjou" strawberry confiture, orange scent</i> クレームダンジュ イチゴのコンフィチュール オレンジの香り			¥1,800
23	<i>Marron cheesecake gratin rum raisin ice cream with fruits</i> マロンチーズケーキのグラチネ ラムレーズンアイスクリーム フルーツ添え			¥1,700
24	<i>Coffee</i> コーヒー	¥1,100	27 <i>Espresso</i> エスプレッソ	¥1,200
25	<i>Café au lait</i> カフェ・オ・レ	¥1,200	28 <i>Tea</i> 紅茶	¥1,100
26	<i>Cappuccino</i> カプチーノ	¥1,200	29 <i>Herb tea</i> ハーブティ	¥1,200

**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。



新型コロナウイルス感染症の発生による営業状況の可能性があることについて、連絡をさせていただきます。