

Dinner Course

La Mer ラ・メール

¥6800

アミューズ：山菜と稚あゆのフリット

Amuse: Fritto sweat fish

前菜：旬鮮魚のマリネとアスパラガス 春野菜と桜のビネグレット

Appetizer: Marinade of fresh fish with asparagus

温前菜：季節野菜のエチュベ シェリービネガー風味

entrée chaude: Steamed seasonal vegetable with

☆魚料理を以下よりお選び下さい☆

Please choose the main dish from the below

本日の鮮魚料理

Today's fresh fish cuisine

or

スパイスを纏ったアンコウのロースト ホタルイカとピペラード添え

Spicy of anglerfish and fire squid with Piperrade

or

活オマール海老の炭火焼き オリエンタルな香りのエッセンス

(¥1000 の追加料金を頂戴します)

Fried fresh lobster, Essence of oriental aroma

(We accept ¥1,000 as additional charge)

☆肉料理を1品お選び下さい☆

Please choose the main dish from the below

仔羊背肉とエシャロットのロースト バジルとドライトマト風味のジュ

Lamb roasted with Echalote, basil and jus da Tomate Sechee

or

本日のジビエ料理

Today's Gibier dish

or

特選国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフたっぷりのソース・ペリグー

(¥1500 の追加料金を頂戴します)

Rossini of specially selected domestic beef fillet meat and foiegras

A truffe full of sauce Perigueux (we accept ¥1,500 as additional charge)

デザート：フォンダンショコラと自家製アイスクリーム

Dessert: Fondant chocolate and original Milk Ice

珈琲／エスプレッソ／紅茶／フレッシュハーブティー

Coffee/Espresso/English tea/Fresh Herb tea

Dinner Course

Soleil ソレイユ

¥8800

料理長渾身のフレンチ・シェフスペシャルフルコースディナー

Chef's Special Dinner (Full Course)

前日までのご予約をお願いします

You should one day previously please make a reservation.

全てのコースには自家製パンと小菓子が付きます Bread and petit four are set in all courses.

別途 10%のサービス料を別途頂戴いたします We accept a 10% service charge