DINNER MENU

シェフズ シグネチャー
CHEF'S SIGNATURE

アミューズ ブーシュ
Amuse bouche
Amuse bouche

パテ・アン・クルート，仔鳩，鴨，ホロホロ鶏，仔牛，リードヴォー，椎茸
Pathé en Clute, Pigeon, Duck, Guinea fowl, Veal, Lead vaux, Raw wood SHIITAKE mushroom
Pâté en coûrte, pijeon, canard, pintard, veau, ris de veau, SHIITAKE, pistache, figue

フォアグラのロワイヤル 松の実と椎茸 黒トリュフ
Foie gras royale pine nut and raw wood SHIITAKE mushroom black truffle
Royal de foie-gras

駿河湾産金目鯛のヘーゼルナッツ焼きローズマリーの香り ほうれん草のクーリー
Grilled KINMEDAI from Suruga Bay with hazelnuts rosemary scented spinach coolie
Pavé de KINMEDAI noisettes et romarin,coulis d'epinard

飛騨牛フィレ肉とレバー　オーガニック生黒胡椒とグリーンペッパーソース
Hida beef fillet and liver with organic fresh pepper and green pepper sauce
"HIDAGYU" Filet de bœuf et son foie sauce poivre vert et noir

熟成フロマージュの一皿
A plate of aged fromage
Les Fromages affinés

デザート
Dessert
Les desserts

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea
Café ou Thé

小菓子
Sweets
Petit four

お一人様
1 person　¥16,000(17,600)*

*(　)内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 10% service charge.

DINNER MENU

ローカルガストロノミー＆ウェルネス
LOCAL GASTRONOMY &WELLNESS

アミューズ ブーシュ
Amuse bouche
Amuse bouche

旬野菜のサラダ“ウエルネス”
富士山サーモン・帆立貝・天使の海老・ホタルイカの燻製・伊豆ニューサマーオレンジとアスパラガス・空豆・野菜のマリネ
Seasonal vegetable salad of the month "Wellness"
Mount fuji salmon, Scallop, Angel shrimp, Smoked firefly squid, Izu New summer orange and asparagus, Broad bean, Marinated vegetables
Salade de "Wellness" du jour

フォアグラのロワイヤル 松の実と椎茸 黒トリュフ
Foie gras royale pine nut and raw wood SHIITAKE mushroom black truffle
Royal de foie-gras

駿河湾産金目鯛のヘーゼルナッツ焼きローズマリーの香り ほうれん草のクーリー
Grilled KINMEDAI from Suruga Bay with hazelnuts rosemary scented spinach coolie
Pavé de KINMEDAI noisettes et romarin,coulis d'epinard

仔羊鞍下肉のロティ オレンジのシャプリュー
Lamb saddle meat roti, orange chapleu
Sell d'Agneau rôti couvrez chaprue d'Agrumes

又は
Or
Ou

飛騨牛フィレ肉とレバー オーガニック生黒胡椒とグリーンペッパーソース
Hida beef fillet and liver with organic fresh pepper and green pepper sauce
"HIDAGYU" Filet de bœuf et son foie sauce poivre vert et noir
+¥3,000(3,300)にてご変更させていただきます。
For +¥3,000 (3,300), we will change to the above dish.

デザート
Dessert
Les desserts

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea
Café ou Thé

小菓子
Sweets
Petit four

お一人様
1 person ¥13,000(14,300)*

*( )内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 10% service charge.