

DINNER MENU

~DELICIOUS COURSE~

(こちらのコースはテーブル毎のオーダーとなります/Please order same course for each table)

アミューズ

Amuse

新玉ねぎのブランマンジェと冷たいポタージュ

Seasonal Onion "Blanc=Manger" with cold potage.

メインをお選び下さい
"Choice"

サバのアクアパッツァ

Mackerel Acqua pazza

又は

鶏もも肉の赤ワイン煮込み コックオヴァン

or Red wine Chicken stew

又は

仔羊もも肉のロースト

ジェノヴァペーストとバルサミコソース

or Roasted Lamb with Crème balsamic and Genovese basil sauce

又は

バベットステーキ【プラス 550 円】

or Bavette steak (+550yen)

又は

鴨モモ肉のコンフィ【プラス 550 円】

or Duck breast Confit (+550yen)

お好みでお選び下さい
"Choice"

季節のデザート Seasonal Dessert

又は

代官山チーズケーキ or Daikanyama Cheese cake

又は

FAVORI フレンチトースト or French Toast

~カフェチョイス~

"Cafe Choice"

コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

【オプションメニュー/Additional menu】

フォアグラのソテー 茶碗蒸し 1,540yen

Foie gras and Mushroom steamed Egg custard

サバのアクアパッツァ(ハーフポーションHalf portion) 880yen

Mackerel Acqua pazza

4,600yen

ソムリエ厳選 ワインペアリング

コースに合わせてソムリエがセレクトした 3~4 種類のワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。

3,000yen

Food price includes tax and 10 service charge /料理価格には消費税と10%のサービス料が含まれております。

~CHEF'S COURSE~

(こちらのコースはテーブル毎のオーダーとなります/Please order same course for each table)

アミューズ

Amuse

新玉ねぎの冷たいポタージュ 蒸しアワビ タラバガニ

Cold Onion potage with Abalone and King Crab

フォアグラのソテー 茶碗蒸し

Foie gras and Mushroom steamed egg custard

マルセイユ風 プイヤベース

Bouillabaisse Marseille style

メインをお選び下さい
"Choice"

鴨胸肉のロースト 赤いベリーのソース

Roasted breast of duck with Berry sauce

又は

フランドル風 牛頬肉のカルボナーダ

or Flandorn style Beef cheek Carbonnades

又は

黒毛和牛もも肉のロティソースヴァンルージュ

or Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine Sauce

お好みでお選び下さい
"Choice"

季節のデザート Seasonal Dessert

又は

代官山チーズケーキ or Daikanyama Cheese cake

又は

FAVORI フレンチトースト or French Toast

~カフェチョイス~

"Cafe Choice"

コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

9,800yen

ソムリエ厳選 ワインペアリング

コースに合わせてソムリエがセレクトした 5 種類のワインとのマリアージュをお楽しみ下さい。

5,500yen

Food price includes tax and 10 service charge /料理価格には消費税と10%のサービス料が含まれております。

Tax excluded / 価格税には消費税が含まれております。