現在のメニュー5月19日まで　5月20日から新メニュー

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

~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　ブイヤベース
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ド
or Flandorn style Beef cheeck 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。