

New Year's Lunch

# Bon Année ボナネ

10,000

新年のスタート！お正月の可愛いアミューズ達

Amuse-bouches, the beginning of the new year!

瞬間燻製した鰻 山椒香るバルサミコのソース

Smoked eel with balsamic sauce scented with sansho

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に

Napa cabbage and shellfish broth potage with beignets of clams

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンブランソース

Roast alfonsino with white miso-scented vin blanc sauce

骨付き仔羊のロースト 焦がしニンニクのアクセントとジュをソースで

Roasted bone-in lamb loin with a touch of caramelized garlic and a jus sauce.

A4 ランク黒毛和牛肉フィレ炭火焼きとフォアグラのロッシェニ 黒トリュフのソース (+3,800)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) Wellington with black truffle sauce (+3,800)

極上A5 ランク黒毛和牛サーロインの炭火焼とフォアグラ 黒トリュフのヴィネグレットソース(+5,800)

Charcoal-grilled Japanese black beef loin A-5 rank and foie gras with truffle vinaigrette sauce(+5,800)

わらび餅を纏った 温州みかん 柑橘のデクリネゾン

Dessert of Warabi Mochi wrapped mandarin orange with citrus “Déclinaison”

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで

Your favorite choice of small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

New Year's Lunch

# Harmonie アルモーニ

18,000

新年のスタート！お正月の可愛いアミューズ達

Amuse-bouches, the beginning of the new year!

瞬間燻製した鰻 山椒香るバルサミコのソース

Smoked eel with balsamic sauce scented with sansho

鮑の殻にドレッセした 鮑と帆立のタルタル 貝出汁のジュレと、とびっこをアクセントに

Abalone shell of abalone and scallop tartar with jelly shell fish broth and flying roe

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンプランソース

Roasted alfonsino with white miso and white wine sauce

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

根室産 蝦夷鹿の炭火焼きと燕のロースト ポワブラードソース

Charcoal-grille venison and roasted turnip with pepper sauce

骨付き仔羊のロースト 焦がしニンニクのアクセントとジュをソースで

Roasted bone-in lamb loin with a touch of caramelized garlic and a jus sauce

A4 ランク黒毛和牛肉フィレ炭火焼きとフォアグラのロッシェニ 黒トリュフのソース (+3,800)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) Wellington with black truffle sauce (+3,800)

極上A5 ランク黒毛和牛サーロインの炭火焼とフォアグラ 黒トリュフのヴィネグレットソース(+5,800)

Charcoal-grille Japanese black beef loin A-5 rank and foie gras with truffle vinaigrette sauce (+5,800)

わらび餅を纏った 温州みかん 柑橘のデクリネゾン

Dessert of Warabi Mochi wrapped mandarin orange with citrus “Déclinaison”

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで

Your favorite choice of small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

New Year's Lunch

# Menu Chef Dejeuner ムニユ シェフ デジュネ

30,000

新年のスタート！お正月の可愛いアミューズ達

Amuse-bouches, the beginning of the new year!

ふわふわに削った冬トリュフを纏わせたフランス産ホタテのポワレ ゆり根とブールノワゼットソース

Grilled scallop from France wrap fluffy winter truffle with lily bulb puree and burnt butter sauce

鮑の殻にドレッシングした 鮑と帆立のタルタル 貝出汁のジュレと、とびっこをアクセントに

Abalone shell of abalone and scallop tartar with jelly shell fish broth and flying roe

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンプランソース

Roasted alfonso with white miso and white wine sauce

ヨーロッパ オマールブルーのエチューベ アメリケーヌソース シンプルな仕立てで

Charcoal-grilled Lobster with americane sauce

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

根室産 蝦夷鹿の炭火焼きと蕪のロースト ポワブラードソース

Charcoal-grilled venison and roasted turnip with pepper sauce

骨付き仔羊のロースト 焦がしニンニクのアクセントとジュをソースで

Roasted bone-in lamb loin with a touch of caramelized garlic and a jus sauce

A4 ランク黒毛和牛肉フィレ炭火焼とフォアグラのロッシェニ 黒トリュフのソース

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) Wellington with black truffle sauce

極上A5 ランク黒毛和牛サーロインの炭火焼とフォアグラ 黒トリュフのヴィネグレットソース

Charcoal-grilled Japanese black beef loin A-5 rank and foie gras with truffle vinaigrette sauce

わらび餅を纏った 温州みかん 柑橘のデクリネゾン

Dessert of Warabi Mochi wrapped mandarin orange with citrus "Déclinaison"

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで

Your favorite choice of small sweets



エビ  
Shrimp

カニ  
Crab

小麦  
Wheat

卵  
Egg



乳  
Milk

落花生  
Peanut

くるみ  
Walnut

表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

New Year's Dinner

# Merci メルシー

15,000

新年のスタート！お正月の可愛いアミューズ達

Amuse-bouches, the beginning of the new year!

マグロのコートレット 春菊のピューレと長芋のエスプーマ

Cutlet of tuna with chrysanthemum puree and Japanese yam ESPUMA

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に

Napa cabbage and shellfish broth potage with beignets of clams

ソールボンファム 舌平目のグラチネ クラシックスタイル

Sole bonne femme of sole gratin classic style

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

根室産 蝦夷鹿の炭火焼きと蕪のロースト ポワブラードソース

Charcoal-grille venison and roasted turnip with pepper sauce

骨付き仔羊のロースト 焦がしニンニクのアクセントとジュをソースで

Roasted bone-in lamb loin with a touch of caramelized garlic and a jus sauce

A4 ランク黒毛和牛肉フィレ炭火焼とフォアグラのロッシーニ 黒トリュフのソース (+3,800)

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) Wellington with black truffle sauce (+3,800)

極上A5 ランク黒毛和牛サーロインの炭火焼とフォアグラ 黒トリュフのヴィネグレットソース(+5,800)

Charcoal-grille Japanese black beef loin A-5 rank and foie gras with truffle vinaigrette sauce (+5,800)

わらび餅を纏った 温州みかん 柑橘のデクリネゾン

Dessert of Warabi Mochi wrapped mandarin orange with citrus “Déclinaison”

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで

Your favorite choice of small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

New Year's Dinner

# Saison セゾン

25,000

新年のスタート！お正月の可愛いアミューズ達

Amuse-bouches, the beginning of the new year!

マグロのコートレット 春菊のピューレと長芋のエスプーマ

Cutlet of tuna with chrysanthemum puree and Japanese yam ESPUMA

鮑の殻にドレッシングした 鮑と帆立のタルタル 貝出汁のジュレと、とびっこをアクセントに

Abalone shell of abalone and scallop tartar with jelly shell fish broth and flying roe

白菜と貝出汁のポタージュ 蛤のベニエと共に

Napa cabbage and shellfish broth potage with beignets of clams

ソールボンファム 舌平目のグラチネ クラシックスタイル

Sole bonne femme of sole gratin classic style

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

根室産 蝦夷鹿の炭火焼きと蕪のロースト ポワブラードソース

Charcoal-grille venison and roasted turnip with pepper sauce

骨付き仔羊のロースト 焦がしニンニクのアクセントとジュをソースで

Roasted bone-in lamb loin with a touch of caramelized garlic and a jus sauce

A4 ランク黒毛和牛肉フィレ炭火焼とフォアグラのロッシェニ 黒トリュフのソース

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef (rank A-4) Wellington with black truffle sauce

極上A5 ランク黒毛和牛サーロインの炭火焼とフォアグラ 黒トリュフのヴィネグレットソース(+2,800)

Charcoal-grille Japanese black beef loin A-5 rank and foie gras with truffle vinaigrette sauce (+2,800)

わらび餅を纏った 温州みかん 柑橘のデクリネゾン

Dessert of Warabi Mochi wrapped mandarin orange with citrus "Déclinaison"

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで

Your favorite choice of small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

New Year's Dinner

# Menu Chef Diner ムニユ シェフ ディネ

30,000

新年のスタート！お正月の可愛いアミューズ達

Amuse-bouches, the beginning of the new year!

ふわふわに削った冬トリュフを纏わせたフランス産ホタテのポワレ ゆり根とブールノワゼットソース

Grilled scallop from France wrap fluffy winter truffle with lily bulb puree and burnt butter sauce

鮑の殻にドレッセした 鮑と帆立のタルタル 貝出汁のジュレと、とびっこをアクセントに

Abalone shell of abalone and scallop tartar with jelly shell fish broth and flying roe

金目鯛のロースト 白味噌香るヴァンプランソース

Roasted alfonsino with white miso and white wine sauce

ヨーロッパ オマールブルーのエチューベ アメリケーヌソース シンプルな仕立てで

Charcoal-grille Lobster with americane sauce

～メインディッシュをお選びください～

Your choice of main dish from below

根室産 蝦夷鹿の炭火焼きと蕪のロースト ポワブラードソース

Charcoal-grille venison and roasted turnip with pepper sauce

骨付き仔羊のロースト 焦がしニンニクのアクセントとジュをソースで

Roasted bone-in lamb loin with a touch of caramelized garlic and a jus sauce

A4 ランク黒毛和牛肉フィレ炭火焼とフォアグラのロッシェニ 黒トリュフのソース

Charcoal-grilled Japanese black Wagyu beef(rank A-4) Wellington with black truffle sauce

極上A5 ランク黒毛和牛サーロインの炭火焼とフォアグラ 黒トリュフのヴィネグレットソース

Charcoal-grille Japanese black beef loin A-5 rank and foie gras with truffle vinaigrette sauce

わらび餅を纏った 温州みかん 柑橘のデクリネゾン

Dessert of Warabi Mochi wrapped mandarin orange with citrus "Déclinaison"

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

8種類以上の小菓子を揃えたミニアルディーズプラッター お好きなチョイスで

Your favorite choice of small sweets



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.