

A la carte

アラカルト

Appetizer 前菜

厚切り酢橘鱈の炙りカルパッチョ
柚子の香りと蕪のピュレ
焼き白ネギのマリネと雲丹
Carpaccio of broiled thick sliced yellow tail
with turnip puree yuzu flavor
marinated grilled white leek and sea urchin

¥2,600

烏賊の瞬間揚げ 烏賊墨のクランブルと雲丹
白味噌クリームソース
Deep fried squid bread crumb with squid ink,
sea urchin and white miso cream sauce

¥2,600

車海老のマリネ ア.ラ.フランセーズ
Marinated prawn salad with green pea puree

¥3,200

蟹と苺のシャルロット仕立て
イクラのヴィネグレットソース
Charlotte of crab meat and strawberry
with salmon roe vinaigrette sauce

¥3,200

Soup スープ

菜の花と貝の出汁のヴェルデー 春の香り
Rape blossoms veloute with shell fish stock

¥1,400

サフランとコキヤージュのブイヨンスープ
フロマージュのフラン
Shell fish bouillon soup saffron flavor and cheese pudding

¥1,400

長崎県松浦産虎河豚と茸のフォン
シンプルな味付けで
"NAGASAKI" prefecture of Matsuura tiger globe fish
with mushroom soup stock

¥2,000

Dessert デザート

アイスクリーム 又は シャーベット
Ice cream or Sherbet

¥800

ワゴンのデザートをお好きなだけ
Pastry selection by trolley

¥1,500

Seafood 魚介料理

鯛のポワレ 木の芽ジュノベーゼと筍のフリット
Pan-fried sea bream with leaf bud paste
and deep-fried bamboo shoots

¥3,800

鰹のミキュイ
桜のベアルネーズソースとグリーンアスパラガス
"Mie cuit" of bonito with "SAKURA" bearnaise sauce
and asparagus sauce

¥3,800

オマール海老と鱈白子のポッシュェ
甲殻類のコンソメのソースと優しい甘味のユリ根のピュレ
Escalope of scallop and lobster tail with vegetable sauce

¥6,000

Main dish 肉料理

仔羊のロースト
そのジュと梅干のシャンティエを添えて
Roasted rack of lamb with lamb stock sauce
and Chantilly with "UMEBOSI"

¥3,600

仔猪の低温ロースト
軽いジュのソースとトリュフピュレ
タスマニアマスタードを添えて
Roasted wild boar meat in low temperature cooked
with stock sauce and truffle puree served with Tasmania mustard

¥4,500

仔牛のオッソブッコ バター香るおこわを添えて
"Osso buco" with steamed glutinous rice butter flavor

¥4,500

A-4 ランク黒毛和牛フィレ肉のグリル
ロッシェニススタイル
Grilled beef "Rossini style"
Rank A-4 Japanese black bristle beef tenderloin
with foie gras and truffle sauce

¥8,000

極上黒毛伊万里牛サーロインのグリエ
トリュフと白味噌のピュレと
マルサラソース 伊万里焼のお皿にあしらえて
Grilled rankA-5 "Imari" Japanese black bristle sirloin
with black truffle, white miso puree and marsala wine sauce
By using "Imari" ware

¥14,000

表示価格は消費税を含んだ料金で別途10%のサービス料を加算させていただきます。

Price includes the government tax but subject to the 10% service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。

Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.