

Ciel

シエル

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

寒鰯のカルパッチョ グレープフルーツのヴィネグレット

Winter Yellowtail Carpaccio with Grapefruit Vinaigrette

または or

フォアグラのポワレ みかんとブリオッシュ バルサミコソース + ¥ 2,000

Foie Gras Poêlé with Mandarin Orange and Brioche, Balsamic Sauce

松坂ポークのカサレーゼ風 スパゲッティーニ

Matsuzaka Pork Spaghetti alla Casarese

または or

うにと帆立貝のクリームリゾット コラトゥーラの香り

Sea Urchin and Scallop Cream Risotto with Colatura Anchovy Flavor

真鱈のピルピル マドラス風味

Cod Simmered in Olive Oil "pil pil" Madras Flavor

または or

牛サーロインのポワレ リッシュグレイビーソース

Beef Sirloin Poêlé with Gravy Sauce

または or

黒毛和牛ロースのポワレ + ¥ 3,800

生姜風味のソース 季節野菜のロースト添え

Wagyu Beef Loin Poêlé with Roasted Seasonal Vegetables with Ginger Sauce

紅玉りんごのタタン ベコ乳のアイスクリーム添え

Tarte Tatin with Milk Ice Cream

コーヒーと小菓子

Coffee & Petit Fours

¥11,000

料金には消費税及びサービス料が含まれております。
All prices include consumption tax and a service charge.