

Ciel

シエル

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

はまちのタルタルとキャビア オリーブ風味のクルスティアン キウイソース

Japanese Amberjack Tartare and Caviar with Olive Croustillant, Kiwi Sauce

戻り鰹のミキュイ スパゲッティーニ “Japonaise”

Seared Autumm Bonito Spaghetini , Japonaise Style

または or

フォアグラと秋茄子のリゾット バルサミコのアクセント

Foie Gras and Autumn Eggplant Risotto, Balsamic Accent

鯖のポワレ グリーンマスタードソース

Pan-Seared Spanish Mackerel with Green Mustard Sauce

または or

牛サーロインのポワレ 秋の装い グレイビーソース

Pan-Seared Beef Sirloin, Autumn Style with Gravy

または or

黒毛和牛ロースのポワレ 特製わさび風味ソース + ¥ 3,800

Pan-Seared Wagyu Sirloin with Special Wasabi Sauce

酒粕のパンナコッタ ローズマリー香る赤ぶどうのコンポート

Sake Kasu Panna Cotta, Red Grape Compote Infused with Rosemary

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.



アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

はまちのタルタルとキャビア オリーブ風味のクルスティアン キウイソース
Japanese Amberjack Tartare and Caviar with Olive Croustillant, Kiwi Sauce

戻り鰹のミキューイ スパゲッティーニ “Japonaise”
Seared Autumm Bonito Spaghetтини , Japonaise Style

または or

フォアグラと秋茄子のリゾット バルサミコのアクセント
Foie Gras and Autumn Eggplant Risotto, Balsamic Accent

鯖のポワレ グリーンマスタードソース
Pan-Seared Spanish Mackerel with Green Mustard Sauce

ひやおろしのグラニテ
"Hiyaoroshi" (Seasonally Aged Sake) Granita

牛フィレのポワレ 秋の装い グレイビーソース
Pan-Seared Beef Tenderloin, Autumn Style with Gravy

または or

黒毛和牛ロースのポワレ 特製わさび風味ソース
Pan-Seared Wagyu Sirloin with Special Wasabi Sauce

+ ¥3,800

酒粕のパンナコッタ ローズマリー香る赤ぶどうのコンポート
Sake Kasu Panna Cotta, Red Grape Compote Infused with Rosemary

コーヒーと小菓子
Coffee & Petit Fours

¥13,500

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.

【1周年特別記念コース】

Astre
アストル

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

オマール海老と帆立貝のミロワール仕立て マンゴーとキャロットのヴィネグレット
Homard and Scallop "Miroir", Mango and Carrot Vinaigrette

ジロール茸とポルチーニ茸入り 手打ちタリエリーニ
Fresh Taglielini with Girolle and Porcini Mushrooms

カマスのポワレ 白身魚のムースを纏わせて 比内地鶏のコンソメ仕立て
Pan-Seared Barracuda Encrusted with White Fish Mousse, Hinai Jidori Chicken Consommé

ひやおろしのグラニテ
"Hiyaoroshi" (Seasonally Aged Sake) Granita

シストロン産ラムチョップ ハーブクルート焼き
ジュ・ド・アニョーとブルーチーズソース
Herb-Crusted Sisteron Lamb Chop, Jus d'Agneau and Blue Cheese Sauce

または or

仙台牛ロースのグリル 特製わさびソース
Grilled Sendai Beef Sirloin with Special Wasabi Sauce

または or

仙台牛フィレ肉のグリル グレイビーソース + ¥ 3,000
Grilled Beef Sendai Beef Tenderloin with Gravy

赤ぶどうのソルベ
Red Grape Sorbet

笠間の栗のモンブラン ハイカカオショコラのソルベとともに
"Kasama Chestnut" Mont Blanc, High-Cacao Chocolate Sorbet

コーヒーと小菓子
Coffee & Petit Fours

¥17,000

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.