

Ciel

シエル

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

パテ・ド・カンパーニュ 3種のコンディマン プチレギュームのグレック添え

Pâté de Campagne with Three Condiments and Baby Vegetables à la Grecque

地鶏のコンフィとドライマトのカルボナーラ スパゲッティーニ

Spaghetтини Carbonara with Chicken Confit and Sun-Dried Tomatoes

または or

魚沼産コシヒカリを使った帆立貝と九頭竜舞茸のリゾット

Unuma Koshihikari Rice Risotto with Scallops and Kuzuryu Maitake Mushrooms

寒平目のヴァポーレ サフラン風味のマリニエールソース

Steamed Winter Flounder with Saffron Marinère Sauce

または or

牛サーロインのポワレ 冬の装い リッシュグレイビーソース

Pan-Seared Beef Sirloin, Winter Style with Rich 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 Japanese Wagyu Sirloin with Special Wasabi Sauce

柑橘とフロマージュブランのコンポジション

アカシアはちみつアイスクリーム添え

Citrus and Fromage Blanc Composition with Acacia Honey 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.



アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

パテ・ド・カンパーニュ 3種のコンディマン プチレギュームのグレック添え
Pâté de Campagne with Three Condiments and Baby Vegetables à la Grecque

地鶏のコンフィとドライマトのカルボナーラ スパゲッティーニ
Spaghetтини Carbonara with Chicken Confit and Sun-Dried Tomatoes

または or

魚沼産コシヒカリを使った帆立貝と九頭竜舞茸のリゾット
Uonuma Koshibikari Rice Risotto with Scallops and Kuzuryu Maitake Mushrooms

寒平目のヴァポーレ サフラン風味のマリニエールソース
Steamed Winter Flounder with Saffron Marinère Sauce

柚子のソルベ
Yuzu Sorbet

牛フィレのポワレ 冬の装い リッシュグレイビーソース
Pan-Seared Beef Tenderloin, Winter Style with Rich 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 Japanese Wagyu Sirloin with Special Wasabi Sauce

+ ¥3,800

柑橘とフロマージュブランのコンポジション
アカシアはちみつアイスクリーム添え
Citrus and Fromage Blanc Composition with Acacia Honey Ice Cream

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.

Soleil

ソレイユ

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

フォアグラと里芋のテリーヌ 冬穴子のフリチュール
有馬山椒とマドラスのアクセント

Foie Gras and Taro Terrine with Crisp-Fried Winter Conger Eel, Accented with Arima Sansho and Madras Curry

天然真鯛の塩釜焼き 翡翠色のタリエリーニ

Salt-Baked Wild Sea Bream with Jade-Green Taglierini

金目鯛の道明寺焼き 蕪のすり流しとともに

Domyoji Rice-Crusted Alfonsino with Turnip Purée Soup

柚子のソルベ

Yuzu Sorbet

鴨胸肉のロースト 黒胡椒ソース

Roasted Duck Breast with Black Pepper Sauce

または or

国産牛フィレのポワレ 特製わさびソース

Pan-Seared Japanese Beef Tenderloin with Special Wasabi Sauce

ジンジャー ショコラミルクのグラス

Ginger and Milk Chocolate Ice Cream

紅玉りんごのタタン ロンサカパ香るラムレーズンアイスクリーム

Jonathan Apple Tarte Tatin with Ron Zacapa Rum and Raisin Ice Cream

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.