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トマトのカルボナーラ　スパゲッティーニ
Spaghettini 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 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 Marinière 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
アカシア蜂蜜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.

Lune
リュンヌ

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トマトのカルボナーラ　スパゲッティーニ
Spaghettini 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 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 Marinière 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　＋￥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
アカシア蜂蜜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.