



International Set Menu
6 Course

Botan Shrimp, Sea urchin Consomme Jelly
牡丹海老と雲丹のコンソメゼリー寄せ

Foie Grass and Asparagus Poee Olive Oil Sabayon Sauce
フォアグラとアスパラガスのポアレ オリーブオイルのサバイヨンソース

Hair Crab Flan and Bisque
毛蟹のフランとビスク

Kinki Fish and Scallop Aumoniere Saffran Flavor
きんきと帆立のオモニエール サフラン風味

Roasted Hokkaido Wagyu Sirloin Truffle Fragrant Bordelaise Sauce
北海道産和牛のローストトリュフの香るボルドレーズソース

Patisseries by Pierre Hermé Paris
ピエール・エルメ・パリ特製デザート

Mignardise, Coffee, Tea
プチフルール コーヒー 紅茶