

## アラカルトメニュー

### 食前

キャビア クリスタル30g、ブリニとコンディメンツ 14,000 (15,400)

### 前菜

フォアグラと穴子のソテー、赤ワインソースと山椒 2,800 (3,080)

北海道産帆立貝とカリフラワー、黒トリュフ 2,800 (3,080)

八坂パンケーキ、雲丹と海老、キャビア 6,800 (7,480)

### 魚介料理

和歌山漁港より季節の鮮魚、茸のマリネとコンソメ 4,200 (4,620)

シグネチャー「ブイヤベース」 4,500 (4,950)

駿河湾産ラングスティーヌ、豚足とムール貝のラビオリ 9,500 (10,450)

### 肉料理

本日の肉料理 6,000 (6,600)

### 国産和牛肉 (100g～)

山形牛 - 鈴木牧場 (フィレ) 9,000 (9,900)

自然豊かで猛暑と厳寒の地で育った牛の肉質はきめ細かく、  
適度なサシと甘みが強く、濃厚で溶けるような柔らかさが特徴

宮城 漢方牛- 関村牧場 (赤牛、サーロイン) 8,000 (8,800)

旨味が強く、赤身とサシのバランスが良くしっかりとした食べ応え

宮城 漢方牛- 関村牧場 (赤牛、フィレ) 8,000 (8,800)

14種類の漢方飼料で育てられ、赤身主体で肉本来の旨味が楽しめる肉質

### デザート/チーズ

「守破離」グラニテ 800 (880)

トリュフのマカロン 1,000 (1,100)

タルトタタン 1,800 (1,980)

エルヴェ・モンスのチーズ 2,800 (3,080)

## A LA CARTE MENU

### APERITIF

CAVIAR CRYSTAL 30G, BLINIS AND CONDIMENTS 14,000 (15,400)

### APPETIZER

SAUTÉED FOIE GRAS AND CONGER EEL, RED WINE SAUCE 2,800 (3,080)

HOKKAIDO SCALLOP AND CAULIFLOWER, BLACK TRUFFLE 2,800 (3,080)

YASAKA PANCAKE, SEA URCHIN AND PRAWN, CAVIAR 6,800 (7,480)

### SEAFOOD

CATCH FROM WAKAYAMA, CONSOMMÉ, MARINATED MUSHROOM 4,200 (4,620)

SIGNATURE "BOUILLABAISSE" 4,500 (4,950)

LANGOUSTINE, PORK TROTTER AND MUSSEL RAVIOLI 9,500 (10,450)

### MEAT

MEAT OF THE DAY 6,000 (6,600)

### WAGYU BEEF (PER 100G)

YAMAGATA - SUZUKI FARM (TENDERLOIN) 9,000 (9,900)

BRED IN NATURAL CONDITIONS CHARACTERIZED BY EXTREME HEAT IN SUMMER AND ICY WINTERS. THIS BEEF HAS A DELICATE MARBLING, WITH A STRONG SWEETNESS IN TASTE AND MELTING TEXTURE.

MIYAGI - SEKIMURA FARM (RED COW, SIRLOIN) 8,000 (8,800)

A CUT WHICH HAS A BALANCED MIXTURE OF RED MEAT AND MARBLING FAT, CHARACTERIZED BY ITS SWEETNESS AND HARDER TEXTURE ON THE PALATE COMPARED TO THE TRADITIONAL WAGYU

MIYAGI - SEKIMURA FARM (RED COW, TENDERLOIN) 8,000 (8,800)

FED WITH A MIXTURE OF 14 DIFFERENT TYPE OF NATURALLY GROWN BREAD. UNLIKE THE TRADITIONAL WAGYU, THIS MEAT CONTAINS LEANER RED MEAT AND MODERATE FAT MARBLING.

### DESSERT AND CHEESE

"SHUHARI" GRANITÉ 800 (880)

TRUFFLE MACARON 1,000 (1,100)

TART TATIN 1,800 (1,980)

"HERVÉ MONS" CHEESE SELECTION 2,800 (3,080)

Prices in brackets are tax inclusive. Prices are subject to 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let our associates know if you have any food allergies or restrictions.