

17:30~21:30 (20:30L.O. コースは20:00L.O.)  
土・日曜日、祝日は17:00~



## Prix-fixe menus

プリフィクスメニュー

a la carte

アラカルト料金

### Dinner Course

#### Lien ~リアン~ ¥8,500

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のクリームスープ

★Please choose one item from the “Appetizers”

「前菜」より1品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meat item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread、Coffee or Tea

パン、ブレンドコーヒー または 紅茶

#### Ruban ~リュバン~ ¥10,500

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のクリームスープ

★Please choose two items from the “Appetizers”

「前菜」より2品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meat item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread、Coffee or Tea

パン、ブレンドコーヒー または 紅茶

#### 《Soupe スープ》

Seasonal Cream Soup

季節のクリームスープ

¥800

#### 《Appetizers 前菜》

Pate en Croute(half size)

パテ・クルート (ハーブ)



¥2,000

Marinated Cherry Salmon with Mimosa Salad and Tomato Condiment

サクラマスのマリネ ミモザ トマトのコンディモン

¥1,800

Scallop and Spring Vegetable Cocktail Spring Onion Chiffon+ ¥1,000

帆立貝と春野菜のカクテル 新玉葱のシフォン

¥2,800

Morel Mushroom and Asparagus Fricassee

with Soft-Boiled Egg and Prosciutto +¥800

モリーユ茸とアスパラガスのフリカッセ 温度卵と生ハムを添えて

¥2,600

Pate en Croute(full size) +¥1,500

パテ・クルート (1枚判)



¥3,600

#### 《Main dish メイン》

Steamed Cherry Sea Bream with Artichoke and Barigoule-Style

桜鯛のヴァブール アーティチョーク バリグール風

¥2,100

Poached Rockfish with White Asparagus, Saffron-Infused Jus + ¥500

メバルのポワレとホワイトアスパラガス サフラン風味のジュ

¥2,600

Clams, Black Pork, Bamboo Shoot Braise

蛤 黒豚 筍のブレイゼ

¥2,800

Pan-Seared Veal Loin, Spring Vegetable Salad +¥1,000

仔牛ロースパネ 春野菜のサラダ

¥3,800

Australian Lamb T-Bone Steak with Mint Jus Sauce +¥1,500

オーストラリア産仔羊のT ボーンステーキ ミントのジュ

¥4,300

Grilled Japanese Beef Loin with Red Wine Sauce +¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

¥4,300

#### 《Desserts デザート》

Ice Cream & Sherbet

アイスクリーム&シャーベット

¥600

Creme Caramel

クレームカラメル “高砂の夕日”

¥600

Caramel Chocolate, Milk Espuma +¥600

キャラメルショコラ ミルクのエスプーマ

¥1,200

Strawberry Mille-Feuille+¥800

いちごのミルフィーユ

¥1,400

Chocolate Terrine, Tart Berry Compote, Espresso Sauce +¥1,000

テリーヌショコラ 甘酸っぱいベリーのコンポート エスプレッソソース

¥1,600

Price listed above include tax and service fee.

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you. The menu may vary due to availability of ingredients

※食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます