

A la carte アラカルトメニュー

Appetizer 前菜

ウフブレイエのエスプーマ 季節の野菜のサラダ添え Scramble egg esupuma served with seasonal salad	¥1,700
スモークした鯛とスモークサーモンのフリヴォリテ シャンパンオレンジのドレッシング Smoked sea bream and salmon "Frivolité" with champagne orange dressing	¥2,050
蕪のエチュベ フルムダンベールのチーズフォンデュ Steamed turnip served with blue cheese fondue	¥1,900
フィッシュ&チップス エキゾチックな香り デュクセルソース Fish and chips , exotic flavored with mushroom sauce	¥1,800

Soup スープ

野菜たっぷりミネストローネ Vegetable minestrone	¥1,200
マンハッタン クラムチャウダー Manhattan clam chowder	¥1,300
本日のスープ Today' s soup	¥1,300

A la carte アラカルトメニュー

Sea Food シーフード

真鯛のスチーム プロヴァンス風 ¥2,550
Steamed sea bream , Provence style

白身魚の塩麴蒸し 根菜のバターソース ¥3,400
Salt malted rice steamed seasonal white fish root and butter sauce

帆立貝柱のソテー サラダ仕立てさわやかマンゴースソース ¥2,700
Sautéed sea scallop salad style with mango sauce

アワビのロースト、赤ワインと肝のソース ¥8,450
Roasted abalone red wine and own river sauce

ロブスターのロースト、レモンバターソース ¥8,450
Roasted lobster lemon butter sauce

Main Course メインディッシュ

仔羊のソテー マスタードソース ¥3,500
Sautéed lamb rack, mustard sauce

鴨のロースト ハニーレモンソース ¥3,550
Roasted duck breast, honey lemon sauce

コラーゲン豊富な和牛頬肉のシチュー ¥3,700
Red wine stewed Wagyu beef cheek

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え ¥4,050
Grilled sirloin steak red wine sauce served with steamed vegetables

和牛サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え ¥8,000
Grilled "WAGYU" sirloin steak red wine sauce served with steamed vegetables

和牛フィレステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え ¥8,450
Grilled "WAGYU" tenderloin steak red wine sauce served with steamed vegetables

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.