Menu richesse

ムニュ　リシェス

贅沢

¥20,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

キャビアとアオリイカ

Caviar and Bigfin Reef Squid

鮑と筍　木の芽の香り

Abalone and Bamboo Shoot Poêle with a Touch of Japanese Pepper Oil

伊勢海老の半身ロースト　本日の仕立て

Roast *ISE-EBI* Lobstar(1/2) with Vegetables

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのポワレ　トリュフのソース

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Foie Gras Poêle Served with Truffle Sauce

お米を使った〆の一皿

Special Rice Dish

パン

Bread

高知県成田果樹園【はるか】ホワイトチョコ　太郎塩

"HARUKA" Mandarin Sorbet and White Chocolate Mousse with *"TARO-SIO"* Salt

コーヒー　/　紅茶　/　エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。お米は国産米を使用しております。

Price shown includes tax and service charge.　We are proud to serve domestically produced rice.

Menu pléiade

ムニュ　プレイヤード

～シェフお薦めコース～

¥16,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで
Amuse-Bouche of Fresh Fish

新玉葱のムースとボタン海老の昆布〆　クレソンのアクセント
Seasonal Onion Mousse with Jumbo Shrimp, *Kombu* Seaweed and Watercress Puree

季節のお野菜を使った一皿
Appetizer with Seasonal Vegetables

京野菜を練り込んだ蟹のトルテッリ　レモングラス香るビスク
Kyoto Vegetables Kneaded Crab Tortelli and Bisque with a Touch of Lemongrass

帆立貝のムースを包み込んだ産地直送のお魚の丸ごとロースト
お魚のジュとフヌイユ
Roast Fish Wrapped in Scallop Mousse with Fish jus and Fennel Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉と山菜のポトフ仕立て
Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet and Wild Greens Pot-au-feu

お米を使った〆の一皿
Special Rice Dish

パン
Bread

高知県成田果樹園【はるか】ホワイトチョコ　太郎塩
"HARUKA" Mandarin Sorbet and White Chocolate Mousse with *"TARO-SIO"* Salt

コーヒー　/　紅茶　/　エスプレッソ
Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。お米は国産米を使用しております。
Price shown includes tax and service charge.　We are proud to serve domestically produced rice.

Menu félicité

ムニュ　フェリシテ

幸福

¥12,000

産地直送のお魚を色々な仕立てで

Amuse-Bouche of Fresh Fish

新玉葱のムースとボタン海老の昆布〆　クレソンのアクセント

Seasonal Onion Mousse with Jumbo Shrimp, *Kombu* Seaweed and Watercress Puree

タリアテッレ　筍と高知県産アオリイカのアーリオ・オーリオ　木の芽のオイル

Taglietelle, Aglio Olio with Bamboo Shoot and Bigfin Reef Squid with a Touch of Japanese Pepper Oil

お魚料理

Fish Dish

下記より１品お選びください

Please choose one of the followings;

産地直送のお魚のロースト　お魚のジュとフヌイユ

Roast Fresh Fish with Fish jus and Fennel Sauce

or

オマール海老のポワレ　お魚のジュとフヌイユ

Homard Lobstar Poêle with Fish jus and Fennel Sauce

Plus ¥1,000

メインディッシュ

Main Dish

下記より１品お選びください

Please choose one of the followings;

ニュージーランド産仔羊と山菜のルーレ

New Zealand Lamb and Seasonal Wild Greens Roule

or

国産牛フィレ肉と山菜のポトフ仕立て

Japanese Beef Filet and Wild Greens Pot-au-feu

Plus ¥1,500

パン

Bread

高知県成田果樹園【はるか】ホワイトチョコ　太郎塩

"HARUKA" Mandarin Sorbet and White Chocolate Mousse with *"TARO-SIO"* Salt

コーヒー　/　紅茶　/　エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。お米は国産米を使用しております。

Price shown includes tax and service charge.　We are proud to serve domestically produced rice.