

Appetizer

<i>Herb Marinated Nagasaki Black Grunt and Fresh Vegetables with Beet and Basil Vinaigrette, Caviar</i> 長崎県佐世保の黒イサキのハーブマリネと色とりどりの野菜の菜園仕立て ピーツとバジルのヴィネグレット、カスピ海の真珠を添えて	1,500
<i>Marinated Hokkaido Horsehaired Crab Served with Avocado Cream and Vegetables</i> 北海道噴火湾水揚げ毛蟹のマリネ アボカドクリーム 彩り野菜とエディブルフラワー	2,500
<i>Vegetable Terrine with Red Bell Pepper Vinaigrette and Caviar Cream</i> 色とりどりの野菜のテリーヌ 赤ピーマンのヴィネグレット キャビアクリームと共に	1,500
<i>Paris Soir - Chilled Potato Soup Topped with Consommé Jelly, Caviar -</i> ポテトの冷製ポタージュにコンソメジュレを浮かべたパリソワール カスピ海の真珠と共に	1,000
<i>Duck Steaklet and Foie Gras Terrine Served with Orange Salad, French Mustard</i> マグレド・キャナールとフォワグラのテリーヌ オレンジの香るサラダとフランスディジョン産マスタードを添えて	2,000
<i>Hokkaido Hokki Clams Fricassee with Fennel Fondue and Tomato Salsa</i> 北海道長万部の北寄貝のフリカッセ フヌイユのフォンデュとトマトのサルサ	1,500
<i>Seared Sea Eel with Fresh Tomato and Cucumber Sauce, Wasabi</i> 千葉県富津沖の穴子の炙り焼き フレッシュトマトとキュウリの温かいソース, 山葵の香り	1,500
<i>French Foie Gras Poêle and Corn Galette with Black Truffle and Port Wine Sauce</i> フランス・ランド産フォワグラポワレとウモロコシのガレット 黒トリュフの香り ポートワインソース	2,000

Main Dish

<i>Crispy Grilled Nagasaki Sweet Red Snapper and Crispy Fresh Nori Risotto in Bouillabaisse Soup</i> 長崎五島列島赤甘鯛の鱗焼きと生海苔のクリスピーリゾットにブイヤベースのスープを注いで	5,000
<i>Braised French Dover Sole with Noilly Prat Scented Veal Stock</i> フランス・ドーバー海峡産舌平目のブレゼ ノイリー酒の香るアルペール風	4,000
<i>Braised Scots Blue Lobster with Curry Scented Butter and Américaine Sauce</i> スコットランド産オマールブルーのブレゼ カレー風味の合わせバターとアメリカーナソース	8,000
<i>Grilled Salt Crusted Abalone Topped with Liver Sauce and Steamed Sea Urchin</i> 千葉県房総千倉産アワビの塩釜焼き アワビの肝ソースと蒸し雲丹を添えて	7,500
<i>Grilled "Meishanton" Pork with Amagi Wasabi</i> 茨城県塚原牧場メイシャン豚ロースのグリエ 天城産山葵の香を添えて	5,000
<i>Fresh Herb Roasted Hokkaido Wine Lamb</i> 北海道赤平サフォーク牧場ワインラムをたっぷりのフレッシュハーブでローストにして	6,500
<i>Grilled Japanese Black Cattle Beef Sirloin (A5) with Yuzu Pepper Sauce</i> 黒毛和牛サーロイン(A5)グリエ 柚子胡椒の香るソース (100g)	7,500
<i>Iyo Beef Tenderloin Steak with Citrus, Mustard and French Salt</i> 愛媛県産伊予牛テンダーロインのステーキ 酢橘 ヴィオラマスタード フランス塩を添えて(100g)	8,000

コース料理もご用意しております。 Rosette Course 10,500円 Chef's Course 12,600円