

D I N N E R

Sep.16th–Dec.19th

A nine-course meal

JPY 20,000

Amuse

Clams with herbed beignets with tapenade アサリの香草ベニエ タブナード添え

Hors d'oeuvre

Cauliflower and sesame blancmange with lobster jerry カリフラワーとゴマのブランマンジェ オマールのジュレ

Foie gras terrine with pain d'épices フォアグラのテリーヌ パンドエピス添え

Pâté de campagne baked pie パテ・ド・カンパーニュのパイ包み焼き

Niçoise-style salad ニース風サラダ

Soup

Pumpkin potage カボチャのポタージュ

Poisson

Poire Chef's selection fish with ginger and herb sauce おすすめ魚のポワレ 生姜と香草のソース

Grilled red shrimp marinated in madera wine 赤エビのマデラワインマリネをグリルで

Viande

Kyoto Hiyoshi pork petit sare potée style 京都日吉豚のプティサレ ポテ仕立て

Sautéed duck breast with persimmon sauce 合鴨胸肉のソテー 柿のソース

Poire Japanese black beef with soy butter sauce 黒毛和牛ヒレ肉のポワレ 醤油バターソース

Riz

Risotto with consomme and vegetables コンソメと野菜のリゾット

Dessert

Royal milk tea and white chocolate terrine ロイヤルミルクティーとホワイトチョコのテリーヌ

Mignardise

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

