

Jan.5th– Mar.14th

D I N N E R

Prix fix style course Le goût de l'hiver

JPY 8,500

Hors d'oeuvre

Please choose from below 下記よりお選びください

Grilled cabbage and romaine lettuce caesar salad 焼いたキャベツとロメインレタスのシーザーサラダ

Terrine of trout salmon and Japanese leek トラウトサーモンと長ネギのテリーヌ

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

Soup

Onion gratatin soup オニオングラタンスープ

Main dish

Please choose from below 下記よりお選びください

Pan-Seared Japanese flathead flounder with celeriac sauce 山陰沖エテガレイのムニエル 根セロリソース

Monkfish en croûte with monkfish liver sauce アンコウのパイ包み焼き アン肝入りのジュ

Beef cheek stewed in red wine 牛ほほ肉の赤ワイン煮

Roast lamb wrapped in caul fat with juice and mushrooms 網脂で包んだ仔羊肉のロティ そのジュとキノコ添え

Pan-seared Banshu beef sirloin with soy sauce butter sauce

播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソース +JPY4,000

Riz

Bamboo shoot and Japanese parsley risotto タケノコとセリのリゾット

Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Tonka bean crème brûlée トンカ豆のクレームブリュレ

Apple gâteau invisible リンゴのガトーインビジブル

Ice cream&sorbet アイス&シャーベット

Coffee コーヒー

Wine Pairing JPY 4,800

We offer three recommended wines by the glass. Champagne will be served as an aperitif.

Enjoy the marriage of wine and food that goes well with appetizers and main dishes.

食前酒のシャンパンから、前菜、メインディッシュのお料理に合わせて、おすすめワインを計3種類をグラスでご提供します。料理とワインのマリアージュをお楽しみください。

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