

Luxury

～ラグジュアリー～

Ossetra Caviar and Potato Mille-Feuille with Sour Cream
オシェトラキャヴィアとミルフィーユポテト
サワークリーム添え

Pan-seared Foie Gras with Vegetables,
Pot-au-feu Style
フォアグラのポワレと彩り野菜
ポトフ仕立て

Creamy Sea Urchin Spaghettini
雲丹クリームスパゲッティニ

Pan-fried Longtooth Grouper with Fragrant Champagne Sauce
クエのポワレ 芳醇なシャンパーニュソース

Binchotan-grilled Filet of Wagyu,
with Black Truffle and Butternut Squash
和牛フィレ肉の備長炭グリル
黒トリュフとバターナッツ

Fruit Parfait of the Season
季節のフルーツパルフェ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥35,000

* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.
*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.
*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金は、税金・サービス料、含まれております。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます

Luminous

～ルミナス～

Horsehair Crab and Turnip Bavarois, with Guacamole

毛蟹と蕪のバヴァロア

アボカドのワカモレと共に

Pan-seared Foie Gras with Vegetables, Pot-au-feu Style

フォアグラのポワレと彩り野菜

ポトフ仕立て

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Grilled Chicken and Colorful Vegetables

チキングリルと彩り野菜のペペロンチーノ

Pan-fried Longtooth Grouper with Fragrant Champagne Sauce

クエのポワレ 芳醇なシャンパーニュソース

Grilled Filet of Domestic Beef with Red Wine Sauce

国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Ice Cream Mont-blanc with Chestnuts and Jersey Milk from Hachijo Island

八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥30,000

Precious

～プレシャス～

Marinated Sea Bream with Bottargo Garnish and Herb Salad

真鯛のマリネとカラスミ飾り

ハーブサラダ添え

Recommended Soup of the Season

季節のポタージュ

Spaghettini Pomodoro

完熟トマトのポモドーロスパゲッティーニ

Fish Dish of the Day with Brandade
and Saffron Sauce

本日の魚料理とブランダード

サフラン香るソースと共に

Filet of Domestic Beef, Pan-fried and Red Wine-braised

国産牛フィレ肉のポワレと赤ワインブレゼ

Rum Raisin Ice Cream Affogato

ラムレーズンアイスクリームのアフオガート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥25,000