2026/12/1-

MENU DÉGUSTATION

ムニュ　デギュスタシオン

¥23,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Caviar

キャビア

Shrimp, Celery, Vadouvan spices

海老、セロリ、ヴァドゥヴァンスパイス

Carrots, Oranges, Marsala

人参、オレンジ、マルサラ

Black Pork, Foie Gras, Truffles

黒豚、フォアグラ、トリュフ

Sole, Mushrooms, Chives

舌平目、茸、花韮

Olive Beef tenderloin, Leeks, Ravigote sauce

オリーブ牛フィレ、葱、ラビゴットソース

Apples, Maple, Vanilla

林檎、メープル、バニラ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
記載料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴します。
We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

2026/12/1-2027/1/3

MENU ROSSINI

ムニュ　ロッシーニ

¥30,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Caviar

キャビア

Salmon, Green salad, Green apple

サーモン、グリーンサラダ、青林檎

Carrots, Oranges, Marsala

人参、オレンジ、マルサラ

Ise lobster, Albufera, Dashi

伊勢海老、ソース・アルビュフェラ、和出汁

Sole, Mushrooms, Chives

舌平目、茸、花韮

Olive Beef tenderloin, Foie gras, Black truffles

オリーブ牛フィレ、フォアグラ、黒トリュフ

Apples, Maple, Vanilla

林檎、メープル、バニラ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
記載料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴します。
We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。