



■ APPETIZER

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 東京産夏野菜のピクルスとともに
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Pickled Summer Vegetables from TOKYO

■ SOUP

本日のスープ
Soup of the day

■ ASSORTED MAIN DISHES お好きな料理を2品お選びください。Please choose two of the following dishes.

豊洲市場より届いたスズキのグリル アサリを添えて とうもろこしのピューレソース
Grilled Sea Bass from TOYOSU Market with Clams and Corn Purée Sauce

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ ウェルシュレディのレフォルソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Welsh Lady Horseradish Sauce

熊本県産あか牛のグリル 東京産夏野菜と奥多摩産わさびを添えて (+1,500)
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with TOKYO OKUTAMA Wasabi and Summer Vegetables (+1,500)

カナダ産オマールヌーヴォーのプランチャー焼き ブールブランソース (+2,000)
Teppan Grilled Canadian Homard Nouveau with Beurre Blanc Sauce (+2,000)

■ DESSERT

東京都三鷹市“須藤園”より届いたオリーブリーフとカラマンシーのジュレ
ヨーグルトのソルベとともに
TOKYO MITAKA “SUDO-Garden” Olive Leaf and Calamondin Jelly with Yogurt Sherbet

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

前菜からはじまり、メインディッシュ、デザート3品をお楽しみいただく コンポジション(¥3,500)もございます。
メインディッシュは魚料理 または “若鶏のコンフィ 神奈川県葉山産スコッチポネットのクリームソース” よりお選びください。
A three part "composition" course is also available. You can choose "Seafood dish"
or "Confit Chicken with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA" for the main dish.

Menu de Chef

ムニユ・ド・シェフ ¥6,200^{よりup}



■ APPETIZERS

トマトのコンポート サラダ仕立て 宮城県女川産帆立貝の炙りとともに
Salad of Colorful Tomato Compote and Broiled MIYAGI ONAGAWA Scallop

コンソメゼリーとポテトの“パリ・ソワール”
Cold Potato Soup with Consommé Jelly

■ SEAFOOD DISHES お好きな料理を1品お選びください。Please choose one of the following dish.

豊洲市場より届いたスズキのグリル ムール貝、トマト、オリーブのアクアパッツァ
Acqua Pazza with Grilled Sea Bass, Mussels, Tomatoes and Olives

カナダ産オマールヌーヴォーのプランチャー焼き
神奈川県葉山産スコッチポネットのクリームソース (+2,000)
Teppan Grilled Canadian Homard Nouveau with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA (+2,000)

■ MEAT DISH

熊本県産あか牛のグリル 東京産夏野菜と奥多摩産わさびを添えて
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with TOKYO OKUTAMA Wasabi and Summer Vegetables

■ DESSERT

ウェールズ産チーズのグラス 桃のコンポートとともに
Welsh Cheese Glacé with Peach Compote

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea