

SEASONAL COURSE

★全てのコースにオープンベーカリーで焼き上げた自家製パン、食後にはオリジナルブレンドコーヒー又は紅茶、ハーブティをご用意しております。
All courses include homemade bread and coffee, tea and herbal tea after meals

CARESS COURSE

— カレスコース —

¥6,500 PER PERSON

豊洲市場から届く、旬の魚介やお野菜、
ブランド豚を愉しむスタンダードコース

AMUSE

安納芋の焼きテリーヌ
Roasted sweet potato of Anno potato

APPETIZER

鯖のミキュイ
Rare Spanish mackerel

HOTAPPE

フォアグラモンブラン
Foie gras mont blanc

PASTA

本日のパスタ
Today's Pasta

MAINDISH

鹿児島県 甘熟豚のグリル
Grilled KAGOSHIMA Pork

黒毛和牛ランプ肉
Japanese black beef rump steak
(+ 700 yen per person)

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce

WMAIN COURSE

— ダブルメインコース —

¥7,800 PER PERSON

季節野菜とお魚料理、
和牛を愉しむダブルメインコース

AMUSE

安納芋の焼きテリーヌ
Roasted sweet potato of Anno potato

APPETIZER

鯖のミキュイ
Rare Spanish mackerel

HOTAPPE

フォアグラモンブラン
Foie gras mont blanc

PASTA

生雲丹を贅沢に使ったペペロンチーノ
Peperoncino with luxurious raw sea urchin

FISH

本日のお魚料理
Today's Fish

MAINDISH

黒毛和牛ランプ肉
Japanese black beef rump steak

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce

CHEF COURSE

— シェフコース —

¥8,500 PER PERSON

シェフが厳選した高級食材と
特選和牛を愉しむハイエンドコース

AMUSE

落花生といぶりがっこ
Peanuts and Iburi-gakko

APPETIZER

鴨とアンチョビキャベツ
Duck and anchovy cabbage

HOTAPPE

秋刀魚と榎栗
Pacific saury and chestnut

PASTA

無花果とサルシッチャ
Fig and sausage

FISH

真鯛のカルトッチョ
Steamed red sea bream

MAINDISH

山形県最上牛のロースト
Roasted Yamagata Mogami beef

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce

表示金額は全て税込み価格となります / All Prices Include Sales Tax