

# SEASONAL COURSE

★全てのコースにオープンベーカー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

雲丹と焼き芋のフラン  
Sea urchin and roasted sweet potato flan

### APPETIZER

勘八のカルパッチョ  
Amberjack carpaccio

### HOTAPPE

椎茸と合鴨の詰め物  
Shiitake Mushroom and Aigamo Stuffed

### PASTA

本日のおすすめ  
Today's Pasta

### MAINDISH

本日のブランド豚 又は  
Today's brand Pork

最上牛ランプ肉  
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

雲丹と焼き芋のフラン  
Sea urchin and roasted sweet potato flan

### APPETIZER

勘八のカルパッチョ  
Amberjack carpaccio

### HOTAPPE

椎茸と合鴨の詰め物  
Shiitake Mushroom and Aigamo Stuffed

### PASTA

本日のおすすめ  
Today's Pasta

### FISH

本日のお魚料理  
Today's Fish

### MAINDISH

最上牛ランプ肉  
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

フェアグラと焼き芋のシュー  
Fair gras and baked sweet potato choux

### APPETIZER

ずわい蟹のブランマンジェ  
Snow crab blancmange

### HOTAPPE

和牛中落ちのポシェ  
Boiled wagyu beef in consommé

### PASTA

極み 生雲丹と柚子  
Premium raw sea urchin peperoncino

### FISH

金目鯛のフリカッセ  
Boiled red snapper in cream

### MAINDISH

山形県最上牛フィレ肉  
Roasted Yamagata Mogami beef

### DOLCE

パティシエールの気まぐれ  
Today's whimsical dolce