

High Tea

4500yen

Amuse

甘エビのタルタル イタリア産キャビア トムヤムクン
Shrimp Tartare, Italian Caviar, Tom Yam Kung

鱒 レモン フロマージュブラン セリ コリアンダー
Trout, Lemon, Fromage Blanc Cheese, Japanese Parsley, Coriander

地蛤 蕪 花穂
Clam, Turnip, Spike Flower

筍 落の臺
Bamboo Shoot, Butterbur Sprout

Salade

旬の彩り野菜のバーニャカウダ
Bagna Càuda with Seasonal Vegetables

Hors-d'oeuvre

鴨とフォアグラのパテアンクルート
"Pâté en Croûte" Pâté with Duck Foie Gras in a Pastry Crust

Viande

*1 種選びください You can choose a kind of your favorite dish

大山鶏のロースト
Roasted Daisen Chicken

US プライムビーフのロースト
Roasted US Prime Beef

仔羊のロースト (+1000 yen)
Roasted Lamb

特選和牛の炭火焼 (+2500 yen)
Charcoal Grilled Wagyu

+

Seasonal Dessert Platter +1650yen

苺のムース
Strawberry Mousse Cake

桜のマカロン
Sakura Macaron

ガトーショコラ
Chocolate Cake

桜のヴェリース
Sakura Verrine

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

フランボワーズのオペラ
Raspberry Opera Cake

仕入れ状況により内容が変わる場合があります / 価格は全て税込です
Menu is subject to change due to availability / Price is tax-inclusive

Pour l'Hiver

8000yen

Amuse

甘エビのタルタル イタリア産キャビア トムヤムクン
Shrimp Tartare, Italian Caviar, Tom Yam Kung

鱒 レモン フロマーージュブラン セリ コリアンダー
Trout, Lemon, Fromage Blanc Cheese, Japanese Parsley, Coriander

地蛤 蕪 花穂
Clam, Turnip, Spike Flower

筍 落の臺
Bamboo Shoot, Butterbur Sprout

Salade

旬の彩り野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

Hors-d'oeuvre

鴨とフォアグラのパテアンクルート
"Pâté en Croûte" Pâté with Duck Foie Gras in a Pastry Crust

Poisson

本日のお魚のポワレ
Today's Fish Poiret

Viande

*1種選びください You can choose a kind of your favorite dish

大山鶏のロースト
Roasted Daisen Chicken

US プライムビーフのロースト
Roasted US Prime Beef

仔羊のロースト (+1000 yen)
Roasted Lamb

特選和牛の炭火焼 (+2500 yen)
Charcoal Grilled Wagyu

Dessert

パティシエ特製 季節のデザート6種
Pastry Chef's Choice Dessert Platter

苺のムース
Strawberry Mousse Cake

桜のマカロン
Sakura Macaron

ガトーショコラ
Chocolate Cake

桜のヴェリース
Sakura Verrine

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

フランボワーズのオペラ
Raspberry Opera Cake

Ciel Étoile

9800yen

Amuse

甘海老のタルタル
Sweet Shrimp Tartare

Hors-d'oeuvre

パテアンクルート
"Pâté en Croûte" Pâté in a Pastry Crust

Poisson

ヒゲダラのポワレ ソバの実のリゾット
"Higedara" Snubnose Brotula Poiret, Buckwheat Risotto

Viande

仔羊のロースト 旬野菜と新玉ねぎのピューレ
Roasted Lamb, Seasonal Vegetables and Onion Puree

Dessert

季節のアフタヌーンスタンド
9 Kinds of Dessert with High Tea Style

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black Tea

Ciel Étoile

12800yen

Salé

甘海老のタルタル
Sweet Shrimp Tartare

Amuse

サクラマスのコμφィ
Masu Salmon Confit

Hors-d'oeuvre

パテアンクルート
"Pâté en Croûte" Pâté in a Pastry Crust

Poisson

ヒゲダラのポワレ ソバの実のリゾット
"Higedara" Snubnose Brotula Poiret, Buckwheat Risotto

Viande

本日のお肉 旬野菜
Today's Meat Dishes with Seasonal Vegetables

Dessert

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Choice Dessert

ミニャルディーズ
Minardies

コーヒー or 紅茶
Coffee or Black Tea